

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» (МОСКОВСКИЙ ПОЛИТЕХ).

**Ивантеевский филиал
Московского политехнического университета**



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора филиала
по учебной работе

Н.А. Барышникова

_____ сентября 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03. УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ
для специальности среднего профессионального образования
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. N 539, зарегистрировано Министерстве юстиции Российской Федерации 25 июня 2014 года, регистрационный № 32855)

Организация-разработчик: Ивантеевский филиал Московского политехнического университета

Разработчик: З.А. Дорошева, преподаватель

Рецензенты: О.М. Смирнов, генеральный директор ООО «Адвентика»

Одобрена цикловой комиссией

Экономики и управления

Протокол № 1 от «30» 08 2019 г.

Председатель ЦК  Т.Е. Трофимчук

© Ивантеевский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский политехнический университет», 2019

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 24 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 26 |

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 подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция** в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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 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;
- *рассчитывать энергетическую ценность продовольственных товаров;*
- *рассчитывать оптимальный объем поставки товаров.*

знать:

- теоретические основы товароведения:
основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 544 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 366 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 164 часов;
- консультаций – 14 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом 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 измерение товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерения 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 СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | Практика | |
|-----------------------------------|---|-------------|---|------------------------------------|---|----------------|-------------------------|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося / консультации, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
| | | | Всего, часов | в т.ч. практические занятия, часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 3.1- 3.8 | Раздел 1. Теоретические основы товароведения | 141 | 94 | 28 | 41/6 | - | - |
| | Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 403 | 272 | 100 | 123/8 | - | - |
| | Учебная практика | 36 | | | | 36 | - |
| | Производственная практика, часов | 108 | | | | | 108 |
| | Всего: | 688 | 366 | 128 | 164/14 | 36 | 108 |

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем | Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся | Объем часов | Уровень освоения |
|---|--|-------------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Теоретические основы товароведения | | <u>141</u> | 2 |
| МДК 03.01. Теоретические основы товароведения | | <u>141</u> | |
| Тема 1.1. Введение в товароведение | Содержание | 12 | |
| | 1. Основные понятия: продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Принципы товароведения. Межпредметные связи с другими дисциплинами. | 10 | |
| | 2. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения. | | |
| | 3. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Источники насыщения рынка, их состояние | | |
| | 4. Объекты и субъекты товароведной деятельности Товар как объект товароведной деятельности: потребительная стоимость и стоимость. Товароведные характеристики товаров: ассортиментная, качественная, количественная. | | |
| | 5. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Функции, права и обязанности товароведов. | | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 1 Ознакомление с должностными обязанностями товароведа, их профессиональными компетенциями. | | |
| Тема 1.2. Методы товароведения | Содержание | 18 | 2 |
| | 1. Методы научного познания. Характеристика методов товароведения: научного познания и практической товароведной деятельности. | 8 | |
| | 2. Кодирование товаров. Методы кодирования. Особенности и значение штрихового кодирования. Система EAN-13. | | |
| | 3. Классификаторы и их виды. Сущность товароведной классификации. Виды классификаторов. | | |
| | 4. Товароведная классификация. Содержание товароведной классификации. Особенности | | |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| | общегосударственной, торговой и учебной классификации. | | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 1. Расшифровка и проверка штрих-кода конкретных товаров. | | |
| | 2. Работа с классификатором ОКП | 2 | |
| | 3. Применение параллельного метода кодирования товаров | 2 | |
| | 4. Применение порядкового метода кодирования товаров | 2 | |
| | 5. Применение серийно-порядкового метода кодирования товаров | 2 | |
| Тема 1.3. Ассортимент товаров | Содержание | 8 | |
| | 1. Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. | 6 | 2 |
| | 2. Управление ассортиментом. Формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом. Понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Регулирование этих факторов. | | |
| | 3. Виды нормативных документов, регламентирующих ассортимент товаров. | | |
| | Практические занятия | 2 | |
| | 1. Анализ ассортимента товаров конкретных групп. Расчет показателей структуры ассортимента. | | |
| Тема 1.4. Качественная и количественная характеристика товаров | Содержание | 24 | |
| | 1. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров, номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. | 18 | 2 |
| | 2. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров.. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества товаров. Понятие номенклатуры потребительских свойств. Их классификация. | | |
| | 3. Оценка качества. Понятие. Структура и результаты оценочной деятельности. Методы оценки качества товаров. Особенности и этапы экспертной оценки. | | |
| | 4. Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отходы. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. | | |
| | 5. Пересортица: причины возникновения, методы обнаружения, способы | | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|---|-----------|---|
| | | предупреждения и устранения. Ответственность за умышленную пересортицу. | | |
| | 6. | Дефекты товаров: понятие, классификация. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов. | | |
| | 7. | Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. | | |
| | 8. | Количественная характеристика товаров. Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. | | |
| | 9. | Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций и специфичные для товарных партий. | | |
| | Практические занятия | | 6 | |
| | 1. | Определение товарного сорта пищевых продуктов, диагностика дефектов товаров | | |
| | 2. | Определение размерных характеристик товаров и товарных партий | | |
| | 3. | Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции. | | |
| Тема 1.5. Физические свойства товаров | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические, акустические: назначение. | 4 | 2 |
| | 2. | Характеристика механических, теплофизических, электрофизических, оптических, акустических свойств товаров | | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1. | Определение физических свойств различных товаров | | |
| Тема 1.6. Обеспечение и контроль качества и количества товаров | Содержание | | 20 | |
| | 1. | Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества и количества товаров: формирующие и сохраняющие. Факторы качества: формирующие и сохраняющие. Понятие, особенности влияния. | 16 | |
| | 2. | Принципы и правила размещения товаров. Методы принципов и правил. Применение размещения товаров. | | |
| | 3. | Реализация товаров. Послепродажное обслуживание. Формы и методы реализации товаров. Особенности послепродажного обслуживания. | | |
| | 4. | Товарная обработка Понятие, формы и методы | | |
| | 5. | Товарные потери и их классификация. Порядок списания количественных и качественных потерь. Понятие о товарных потерях. Их классификация и порядок списания. | | |
| | 6. | Упаковка товаров и ее виды. Упаковка товаров: условия создания, виды и требования к ней. | | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|--|------------|---|
| | 7. | Понятие и методы управления качеством. Характеристика методов управления качеством. | | |
| | 8. | Управление качеством на стадиях ЖЦТ. Понятие ЖЦТ. Особенности управления качеством на стадии ЖЦТ. | | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1. | Расчет товарных потерь. | | |
| | 2. | Порядок списания товарных потерь. | | |
| Тема 1.7. Средства товарной информации | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Виды, формы и средства товарной информации. Технические документы. Роль информации в коммерческой деятельности. Виды и формы товарной информации. Технические документы (этикетки, маркировка) как источник информации о товаре для потребителей. | 4 | 2 |
| | 2. | Средства товарной информации. Классификация средств товарной информации. Их особенности и значение. | | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1. | Изучение правовой и нормативной базы товарной информации. Расшифровка информационных знаков на маркировке. Работа с техническими документами. | | |
| Консультации по МДК.03.01 | | | 6 | |
| Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1. Проработка конспектов занятий, учебной литературы. Подготовка к практическим занятиям. Контрольные вопросы и тесты. Индивидуальные задания. Составление схем. Написание докладов. Решение задач, ситуационных задач. Подготовка презентаций. | | | 41 | |
| Примерная тематика домашних заданий 1. Анализ ассортимента специализированного или универсального магазина по пятиступенчатой схеме классификации. 2. Схема «Методы товароведения». 3. Доклад «Нормативные документы классификации и кодирования товаров». 4. Конкуренговедение и конкурентоспособность товаров. 5. Потребительский рынок РФ. 6. Управление качеством на стадии ЖЦТ. 7. Экспертиза товаров в РФ. | | | | |
| Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | | | 403 | |

| | | | |
|--|---|---|-----------|
| МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | | 403 | |
| Тема 2.1. Введение Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров | Содержание | | 4 |
| | 1. | Общие сведения о продовольственных товарах. Продовольственные товары: понятие, назначение. Общая классификация продовольственных товаров на группы и подгруппы. | 4 |
| | 2. | Перспективы производства: стабилизация экономики страны, поддержка отечественного производства, обеспечение продовольственной независимости. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров. | |
| Тема 2.2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров | Содержание | | 10 |
| | 1. | Роль пищи в жизнедеятельности человека. Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов. | 8 |
| | 2. | Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению. | |
| | 3. | Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, жиров, органических кислот, витаминов, минеральных и красящих веществ. | |
| | 4. | Пищевая ценность как сложное свойство, характеризующее качество продовольственных товаров. Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности товаров. Усвояемость. | |
| | Практическое занятие | | 2 |
| | 1. | Расчет энергетической ценности важнейших видов товаров. | |
| Тема 2.3. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества | Содержание | | 6 |
| | 1. | Качество продовольственных товаров. Оценка соответствия качества. | 4 |
| | 2. | Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические. | |
| | Практическое занятие | | 2 |
| 1. | Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия. | | |
| Тема 2.4. Основы хранения продовольственных товаров | Содержание | | 6 |
| | 1. | Показатели сохраняемости товаров: потери и сроки хранения. Потери продовольственных товаров при хранении и подготовке к реализации. Виды потерь и факторы, влияющие на них. | 4 |
| | 2. | Консервирование как метод сохранения качества пищевых продуктов. | |
| | Практическое занятие | | 2 |
| 1. | Методы консервирования | | |

| | | | | |
|--------------------------------------|---|---|-----------|---|
| Тема 2.5. Зерномучные товары | Содержание | | 16 | |
| | 1. | Рынок зерна и продуктов его переработки. Классификация и пищевая ценность зерномучных товаров. Особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства. | 6 | 2 |
| | 2. | Виды и характеристика круп, муки, макаронных изделий, дрожжей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение | | |
| | 3. | Виды, ассортимент и товароведная характеристика хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных изделий, сухарей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. | | |
| | Практические занятия | | 10 | |
| | 1. | Идентификация видов круп. | | |
| | 2. | Определение качества круп по органолептическим показателям. | | |
| Тема 2.6. Плодоовощные товары | Содержание | | 14 | |
| | 1. | Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития. | 12 | 2 |
| | 2. | Ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных и овощных. | | |
| | 3. | Ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов овощей. | | |
| | 4. | Состав и пищевая ценность свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей. | | |
| | 5. | Оценка товарного качества и хранение свежих плодов и овощей. | | |
| | 6. | Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика. | | |
| Практическое занятие | | 2 | | |
| 1. | Определение качества и соответствия заявленному классу и объема выборки для проведения экспертизы плодоовощных товаров. | | | |
| Тема 2.7. Вкусовые товары | Содержание | | 14 | |
| | 1. | Классификация вкусовых товаров. Вкусовые товары общего действия (алкогольные напитки, безалкогольные напитки, чай, кофе) и вкусовые товары местного действия (пряности, приправы, соль, пищевые кислоты). | 8 | 2 |
| | 2. | Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | |
| | 3. | Виды, ассортимент и товароведная характеристика алкогольных и слабоалкогольных напитков. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | |
| 4. | Виды, ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров | | | |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| | местного действия. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | |
| | Практические занятия | 6 | |
| | 1. Органолептическая оценка качества чая различных торговых сортов | | |
| | 2. Органолептическая оценка качества кофе различных торговых сортов | | |
| | 3. Органолептическая оценка качества вкусовых товаров местного действия | | |
| Тема 2.8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия | Содержание | 16 | |
| | 1. Рынок кондитерских товаров: состояние и перспективы развития. | 8 | 2 |
| | 2. Классификация и товароведная характеристика сахара, меда. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение. | | |
| | 3. Классификация и товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: карамели, конфет, шоколада, мармелада, пастилы, зефира, халвы, ириса, драже, восточных сладостей. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение. | | |
| | 4. Классификация и товароведная характеристика мучных кондитерских изделий: печенье, пряники, торты, пирожные, кексы, рулеты, баба и вафли. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение. | | |
| | Практические занятия | 8 | |
| | 1. Идентификация сахара и меда, органолептическая оценка качества кондитерских изделий. | | |
| | 2. Идентификация сахаристых кондитерских товаров (карамельных изделий), органолептическая оценка качества кондитерских изделий. | | |
| | 3. Идентификация сахаристых кондитерских товаров (шоколада), органолептическая оценка качества кондитерских изделий. | | |
| | 4. Идентификация сахаристых кондитерских товаров (пастилы, зефира, халвы), органолептическая оценка качества кондитерских изделий. | | |
| Тема 2.9. Молочные товары | Содержание | 16 | |
| | 1. Рынок молочных товаров: состояние и перспективы развития. Классификация и ассортимент молока. Сливки. | 14 | 2 |
| | 2. Оценка качества, условия и сроки хранения молока и сливок. Упаковка и маркировка. | | |
| | 3. Классификация и ассортимент кисломолочных продуктов. Оценка качества, условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. | | |
| | 4. Масло коровье (сливочное и топленое): классификация и | | |

| | | | | |
|--|---|---|-----------|---|
| | | ассортимент. Оценка качества, условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. | | |
| | 5. | Сыры (сычужные и кисломолочные): классификация и ассортимент. Оценка качества, условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. | | |
| | 6. | Молочные консервы (сгущенные) и сухие молочные продукты: классификация и ассортимент. Оценка качества, условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. | | |
| | 7. | Классификация и ассортимент мороженого. Оценка качества, условия и сроки хранения. Упаковка и маркировка. | | |
| | Практические занятия | | 2 | |
| | 1. | Распознавание ассортимента твердых, мягких, рассольных и плавленых сыров | | |
| Тема 2.10. Яйца и продукты их переработки | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Рынок яйца и продуктов его переработки: состояние и перспективы развития. Классификация яйца и продуктов его переработки. | 4 | 2 |
| | 2. | Оценка качества яйца и продуктов его переработки. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Изучение ассортимента яиц и яичных товаров. Определение категории и качества яиц. | | |
| Тема 2.11. Пищевые жиры | Содержание | | 8 | |
| | 1. | Рынок пищевых жиров: состояние и перспективы развития. | 6 | 2 |
| | 2. | Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина. | | |
| | 3. | Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп. Оценка качества пищевых жиров. Упаковка, маркировка, хранение пищевых жиров. | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| 1. | Идентификация и оценка качества пищевых жиров, соблюдения условий и сроков хранения | | | |
| Тема 2.12. Мясо и мясные продукты | Содержание | | 18 | |
| | 1. | Рынок мяса и мясных продуктов: состояние и перспективы развития. Классификация и ассортимент мяса и мясных продуктов. | 14 | 2 |
| | 2. | Виды и товароведная характеристика мяса убойных животных, мяса домашней птицы, субпродуктов и полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение | | |
| | 3. | Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий. Виды и товароведная характеристика вареных колбас, сосисок и сарделек; | | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|--|-----------|---|
| | 4. | Виды и товароведная характеристика фаршированных, ливерных колбас, паштетов. | | |
| | 5. | Виды и товароведная характеристика кровяных колбас, зельцев и студней Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. | | |
| | 6. | Классификация и ассортимент колбасных изделий и мясных копченостей. Виды и товароведная характеристика полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас. | | |
| | 7. | Виды и товароведная характеристика мясных копченостей. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение | | |
| | Практические занятия | | 4 | |
| | 1. | Идентификация и оценка качества мясных товаров, распознавание фальсифицированных товаров, соблюдение условий и сроков хранения | | |
| | 2. | Распознавание видов и ассортимента колбас и мяскопченостей. | | |
| Тема 2.13. Рыба и рыбные товары | Содержание | | 8 | |
| | 1. | Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Классификация рыбы и продуктов ее переработки. | 6 | 2 |
| | 2. | Виды и товароведная характеристика рыбы живой и охлажденной. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение | | |
| | 3. | Виды и товароведная характеристика соленых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Рыбные консервы и пресервы. | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Идентификация рыбных консервов, органолептическая оценка качества кондитерских изделий. | | |
| Тема 2.14. Ассортимент текстильных товаров | Содержание | | 10 | |
| | 1. | Текстильные волокна и их классификация. Классификация текстильных волокон: натуральные, искусственные, синтетические. Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей. | 6 | 2 |
| | 2. | Классификация и характеристика ткацких переплетений. Дефекты ткачества. | | |
| | 3. | Ассортимент и потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей: хлопчатобумажных, льняных, шерстяных, шелковых. Потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка, хранение тканей. | | |
| | Практическое занятие | | 4 | |
| | 1. | Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке и другим показателям. | | |
| | 2. | Расшифровка штрихового кода. Эксплуатационные знаки для | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------|---|
| | | текстильных товаров | | |
| Тема 2.15. Ассортимент швейных и трикотажных товаров | Содержание | | 10 | |
| | 1. | Основные потребительские свойства и требования к одежде. Классификация и ассортимент швейных изделий. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров. | 4 | 2 |
| | 2. | Основные потребительские свойства трикотажных товаров. Ассортимент и классификация трикотажных изделий. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров. Шкала типовых размеров. | | |
| | Практическое занятие | | 6 | |
| | 1. | Изучение конструкции и ассортимента швейных изделий | | |
| 2. | Изучение конструкции и ассортимента трикотажных изделий | | | |
| 3. | Формирование навыков в распознавании ассортимента, оценке качества, определение размерных рядов швейных и трикотажных товаров | | | |
| Тема 2.16. Ассортимент пушно - меховых товаров | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Классификация пушно-меховых товаров. Ассортимент и основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов. Виды мехового полуфабриката. Виды пушнины. Виды мехового морского полуфабриката. | 4 | 2 |
| | 2. | Ассортимент меховых и овчинно – шубных изделий. Ассортимент меховых изделий. Овчинно – шубных изделий. Требования к качеству меховых и овчинно – шубных изделий. Маркировка, упаковка и хранение. | | |
| Тема 2.17. Ассортимент обувных товаров | Содержание | | 12 | |
| | 1. | Кожевенные обувные материалы. Кожевенные обувные материалы. Топография шкуры. Хромовые кожи для верха обуви. | 8 | |
| | 2. | Юфтевые кожи. Искусственные и синтетические обувные материалы. Детали обуви. Методы крепления. | | |
| | 3. | Классификация и ассортимент кожаной обуви. Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви. | | |
| | 4. | Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью. Шкала типовых размеров обуви. | | |
| | Практическое занятие | | 4 | |
| | 1. | Изучение видов и деталей кожаной обуви. Изучение ассортимента, потребительских свойств и сортировки различных видов обуви. | | |
| | 2. | Изучение приемов органолептической проверки качества обуви. | | |
| Тема 2.18. Ассортимент галантерейных товаров | Содержание | | 8 | |
| | 1. | Классификация и ассортимент галантерейных товаров. Текстильная галантерея. Металлическая галантерея. Кожаная галантерея | 4 | 2 |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|-----------|---|
| | 2. | . Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки, кисти для бритья, зеркала. Хранение галантерейных товаров. | | |
| | 3. | Требования к качеству галантерейных товаров | 2 | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Формирование навыков в идентификации и оценке качества галантерейных товаров, распознавании дефектов | | |
| Тема 2.19. Ассортимент парфюмерно–косметических товаров | Содержание | | 8 | |
| | 1. | Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение. | 4 | 2 |
| | 2. | Классификация и ассортимент косметических товаров. Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качеству парфюмерно – косметических товаров. Маркировка, упаковка и хранение. | | |
| | Практическое занятие | | 4 | |
| | 1. | Изучение ассортимента парфюмерных товаров, распознавание дефектов | | |
| | 2. | Изучение ассортимента косметических товаров и органолептические методы приема по качеству. | | |
| Тема 2.20. Ассортимент посудо - хозяйственных товаров | Содержание | | 20 | |
| | 1. | Ассортимент стеклянных бытовых товаров. Стеклянные бытовые товары. Классификация и ассортимент стеклянных изделий. Требования к качеству стеклянной посуды. Маркировка, транспортировка, хранение стеклянных изделий. | 10 | 2 |
| | 2. | Ассортимент керамических товаров. Общие сведения о керамике. Классификация и ассортимент керамических товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение керамических товаров. | | |
| | 3. | Металлохозяйственные товары. Общие сведения о металлах . Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение металлохозяйственных товаров. | | |
| | 4. | Изделия из пластмасс. Классификация пластмасс. Классификация и ассортимент изделий из пластмасс. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение изделий из пластмасс. | | |
| | 5. | Товары бытовой химии. Ассортимент моющих средств. Ассортимент лакоокрасочных товаров. Ассортимент клеящих материалов. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение товаров бытовой химии. | | |
| | Практическое занятие | | 10 | |
| | 1. | Формирование навыков в изучении свойств и показателей стеклянных товаров | | |

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|-----------|---|
| | 2. | Распознавание вида керамики, способов декорирования. Изучение ассортимента керамических товаров. | | |
| | 3. | Формирование навыков в изучении свойств и показателей керамических товаров | | |
| | 4. | Формирование навыков в изучении свойств и показателей металлохозяйственных товаров, изделий из пластмасс | | |
| | 5. | Формирование навыков в изучении свойств и показателей товаров бытовой химии. | | |
| Тема 2.21. Ассортимент бытовых электротехнических товаров | Содержание | | 10 | |
| | 1. | Ассортимент бытовых электрических машин и приборов: холодильников, морозильников, машин для стирки и сушки белья, пылесосов, нагревательных электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков | 4 | 2 |
| | 2. | Потребительские свойства электробытовых товаров | | |
| | Практическое занятие | | 6 | |
| | 1. | Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества бытовых электротехнических товаров (холодильников, морозильников) | | |
| | 2. | Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества бытовых электротехнических товаров (машин для стирки и сушки белья, пылесосов) | | |
| | 3. | Формирование навыков в изучении потребительских свойств и оценке качества бытовых электротехнических товаров (нагревательных электроприборов для тепловой обработки пищи и приготовления напитков) | | |
| Тема 2.22. Ассортимент мебельных товаров | Содержание | | 6 | |
| | 1. | Классификация и ассортимент мебельных товаров. Основные требования, предъявляемые к мебели. Классификация и ассортимент мебельных товаров. | 4 | 2 |
| | 2. | Потребительские свойства и показатели качества мебельных товаров | | |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров в торговых организациях города. | | |
| Тема 2.23. Ювелирные товары и часы | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства ювелирных товаров, часов. | 2 | 2 |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов | | |
| Тема 2.24. Игрушки | Содержание | | 4 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------|--|----------|---|
| | 1. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства игрушек, условия и сроки транспортирования и хранения | 2 | 2 |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Анализ показателей безопасности игрушек, регламентируемых ГОСТ и техническими регламентами. | | |
| Тема 2.25. Школьно-письменные принадлежности и канцелярские товары | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства канцелярских и школьно-письменных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения | 2 | 2 |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Изучение ассортимента бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники. | | |
| Тема 2.26. Спортивные товары | Содержание | | 8 | |
| | 1. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства спортивных, условия и сроки транспортирования и хранения | 4 | 2 |
| | 2. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты, условия и сроки транспортирования и хранения | | |
| | Практическое занятие | | 4 | |
| | 1. | Изучение и анализ ассортимента спортивных товаров | | |
| | 2. | Изучение и анализ ассортимента рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты. | | |
| Тема 2.27. Музыкальные товары | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства музыкальных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения | 2 | 2 |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Изучение ассортимента музыкальных товаров, распознавание дефектов | | |
| Тема 2.28. Книги и печатные изделия | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства книг и печатных изделий, условия и сроки транспортирования и хранения | 2 | 2 |
| | Практическое занятие | | 2 | |
| | 1. | Изучение ассортимента книг и печатных изделий, распознавание дефектов | | |
| Тема 2.29. Строительные товары | Содержание | | 4 | |
| | 1. | Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, | 2 | 2 |

| | | | |
|--|---|-------------------|---|
| | потребительские свойства строительных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения | | |
| | Практическое занятие | 2 | 2 |
| | 1. Изучение ассортимента строительных товаров (обои), распознавание дефектов | | |
| Тема 2.30. Автомобили и запчасти | Содержание | 6 | |
| | 1. Рынок автомобилей: состояние и перспективы развития. Классификация, ассортимент, свойства автомобилей. | 2 | |
| | 2. Классификация и ассортимента автозапчастей. | 2 | |
| | Практическое занятие | 2 | |
| | 1. Изучение ассортимента автомобилей, распознавание марки автомобиля по логотипу. | | |
| Тема 2.31. Бытовая электронная аудиоаппаратура | Содержание | 4 | |
| | 1. Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства, | 2 | 2 |
| | 2. Условия и сроки транспортирования и хранения бытовой электронной аудиоаппаратуры | 2 | |
| | Консультации по МДК.03.02 | 8 | |
| <p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов, презентаций по выбранным темам. Поиск информации в Интернете</p> | | <u>123</u> | |
| <p align="center">Тематика докладов, презентаций</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и характеристика круп. 2. Виды и характеристика муки. 3. Виды и характеристика макаронных изделий. 4. Виды и характеристика дрожжей. 5. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Маркировка, упаковка, хранение. 6. Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов и овощей. 7. Виды, ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных. Ассортимент овощных консервов. 8. Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая. 9. Виды, ассортимент и товароведная характеристика кофе, чайных и кофейных напитков. 10. Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий. 11. Виды и товароведная характеристика рыбы живой и охлажденной 12. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических средств в торговой сети магазинов города. | | | |

| | | |
|---|------------|--|
| 13. Изучение ассортимента канцелярских товаров в торговой сети магазинов города. | | |
| Учебная практика Виды работ Определение показателей ассортимента Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установление градаций качества. Расшифровка маркировки. Контроль режима и сроков хранения товаров Расчет товарных потерь и определение порядка их списания | 36 | |
| Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ Определение показателей ассортимента Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, установление градаций качества. Расшифровка маркировки. Контроль режима и сроков хранения товаров Расчет товарных потерь и определение порядка их списания | 108 | |
| Всего | 676 | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета междисциплинарных курсов и лаборатории товароведения.

Оборудование учебного кабинета:

- Презентационное оборудование,
- посадочные места по количеству обучающихся

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места по количеству обучающихся,
- образцы товаров различных групп.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Теоретические основы товароведения : учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2017. — 219 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-05517-5. <https://www.book.ru/book/920202/view2/1>
2. Основы товароведения : учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва : КноРус, 2018. — 413 с. — СПО. — ISBN 978-5-406-02317-4. <https://www.book.ru/book/923528/view2/1>
3. ГОСТы, ТУ

Дополнительные источники:

1. Теплов В.И. Коммерческое товароведение – М.: ИТК Дашков и К, 2012
2. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения - М.: КноРус, 2017
3. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров - М.: ИНФРА-М, 2012
4. Айлова Г.Н. Товароведение швейных и трикотажных товаров - М.: КноРус 2015
5. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения – М.: Дашков и К, 2014
6. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум – М.: Дашков и К, 2015
7. Электронный учебник «Товароведение швейных и трикотажных товаров» подготовлен доцентом Южно-Уральского государственного университета Г.Н. Айловой. <https://www.book.ru/book/919761>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» www.iprbookshop.ru
2. Научно-образовательный ресурс — ЭБС «Библиокомплектатор» www.bibliocomlectator.ru
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" www.window.edu.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Модуль соответствует федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденному приказом Министерства образования РФ № 539 от 15.05.2014 г. для подготовки специалистов по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Изучение разделов и тем проводится в форме уроков-лекций, комбинированных занятий с элементами проблемного обучения или самостоятельной работы с применением ИКТ, написания докладов, подготовки презентаций.

Для обучающихся по очной форме получения образования предусмотрены консультации по каждому МДК профессионального модуля.

Для обучения студентов практическим навыкам проводятся практические занятия с применением комплектов учебно-наглядных пособий, образцов документов, методического и раздаточного материала по проведению практических работ, таблиц, схем, ПК, учебных пособий, Интернета.

Для закрепления теоретических знаний применяются тесты и задачи, сгруппированные по темам. При составлении задач использованы ситуации из практики.

Учебные дисциплины, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля: Правовое обеспечение профессиональной деятельности, Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, Безопасность жизнедеятельности.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» обеспечено педагогическими кадрами, имеющими высшее образование и регулярно проходящих стажировку в организациях соответственной профессиональной сферы соответствующей профилю преподаваемых МДК.

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

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| <p>ПК.3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров;</p> <p>ПК.3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию;</p> <p>ПК.3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК.3.4. Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>ПК.3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов;</p> <p>ПК.3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями;</p> <p>ПК.3.7. Производить измерения товаров и других объектов;</p> <p>ПК.3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p> | <p>-применение методов товароведения;</p> <p>-формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента;</p> <p>-оценка качества товаров;</p> <p>-расчет товарных потерь ;</p> <p>-знание теоретических основ товароведения, основных понятий, целей, задач, принципов, функций, методов, основополагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них;</p> <p>-изучение видов товарных потерь, причин их возникновения и порядок списания;</p> <p>-классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка;</p> <p>-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p> | <p>Текущий контроль в форме: защиты практических занятий; проверочных работ по темам МДК; дифференцированные зачеты по МДК; дифференцированный зачет по практике; защита курсовой работы;</p> <p>Промежуточный аттестация: квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p> |

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 общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|--|
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем;</p> <p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p> <p>ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</p> | <p>- демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>- выбор и применение методов и способов ведения товароведения;</p> <p>- оценка эффективности, качества выполнения.</p> <p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;</p> <p>- эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>- рациональное использование полученной информации.</p> <p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения;</p> <p>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</p> <p>- организация самостоятельных занятий при изучении модуля.</p> <p>- соблюдать действующее законодательство в процессе обучения;</p> <p>-использование нормативных документов, стандартов, технических условий для решения профессиональных задач.</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p> |

