

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Московский политехнический университет» (Московский Политех)

**Ивантеевский филиал
Московского политехнического университета**

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора филиала
по учебной работе

_____ Н.А.Барышникова

01 сентября 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
**ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение
сохраняемости товаров**

для специальности среднего профессионального образования

38.02.04

Коммерция (по отраслям)

код специальности

2021 год

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 (далее СПО) 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (утверждён приказом Минобрнауки России от 15 мая 2014 г., № 539, зарегистрировано в Минюсте России 25 июня 2014 г. регистрационный № 32855);

Организация-разработчик: Ивантеевский филиал Московского политехнического университета

Разработчики: Т.Е. Трофимчук, преподаватель
Г.Н. Копылов, преподаватель

Рецензенты: Олег Михайлович Смирнов, генеральный директор,
ООО «Адвентика»

Одобрена цикловой комиссией
Наименование цикловой комиссии
Протокол № 1 от 30 августа 2021 г.

Председатель Цикловой комиссии _____ Е.К. Лобашевская

© Ивантеевский филиал федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Московский политехнический университет», 2021

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	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	25

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 – 712 часов, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 22 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 510 часов;
- учебная практика – 36 часов;
- производственная практика – 144 часа.

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, часов	Консультации, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1- 3.8	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	129	12	6	117	-	-	-
	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	403	10	4	393	-	-	-
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика, часов	144					144	
	Всего:	712	22	10	510		36	144

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 работа (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов
Раздел 1. Теоретические основы товароведения		129
МДК 03. 01. Теоретические основы товароведения		129
Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося		12
Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Содержание	
	1. Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности.	2
Тема 1.2. Методы товароведения	Содержание	
	1. Методы товароведения. Методы научного познания.	4
	2. Кодирование товаров.	
	Практическое занятие	2
Тема 1.3. Ассортимент товаров	Практическое занятие	
	1. Определение показателей ассортимента	4
	2. Управление ассортиментом товаров	
Самостоятельная работа обучающегося		117
Тема 1.2. Методы товароведения	Содержание	4
	3. Классификаторы и их виды.	
	4. Товароведная классификация товаров.	
Тема 1.3. Ассортимент товаров	Содержание	6
	1. Основные понятия, классификация, свойства и показатели ассортимента.	6
	2. Методы анализа ассортимента.	
	3. Управление ассортиментом.	
Тема 1.4. Качество	Содержание	12

товаров	1.	Основные понятия, свойства и показатели качества товаров.	10
	2.	Номенклатура потребительских свойств и показателей.	
	3.	Оценка качества товаров. Методы оценки качества и отбор средней пробы.	
	4.	Органолептический метод оценки качества. Измерительные (инструментальные) методы оценки качества.	
	5.	Несоответствия и дефекты товаров. Градации качества.	
	Практические занятия		2
	1.	Оценка качества товара органолептическим методом.	
Тема 1.5. Количественная характеристика товаров	Содержание		6
	1.	Количественная характеристика товаров. Основные понятия.	4
	2.	Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров.	
	Практические занятия		2
1.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий.		
1.6. Обеспечение товароведных характеристик товаров	Содержание		6
	1.	Технологический жизненный цикл товаров. Предтоварная стадия ТЖЦТ.	6
	2.	Товарная стадия ТЖЦТ. Послереализационная стадия ТЖЦТ.	
	3.	Стадия утилизации товаров и уничтожения.	
Тема 1.7. Обеспечение качества и количества товаров	Содержание		14
	1.	Формирующие факторы качества и количества товаров.	14
	2.	Сохраняющие факторы. Упаковка, ее классификация и роль в обеспечении сохраняемости товаров.	
	3.	Требования к упаковке. Транспортирование товаров.	
	4.	Условия хранения товаров. Требования к климатическому режиму хранения.	
	5.	Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения.	
	6.	Размещение товаров. Основополагающие принципы хранения.	
	7.	Методы хранения товаров. Сроки сохраняемости и службы товаров	
Тема 1.8. Товарные потери	Содержание		10
	1.	Товарные потери и их виды.	4
	2.	Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь	
	Практические занятия		6
	1.	Расчет фактических и нормируемых потерь (естественной убыли).	
	2.	Прогнозирование экономической эффективности хранения товаров по действующим нормам.	
3.	Порядок списания количественных и качественных потерь		
Тема 1.8. Средства	Содержание		16

товарной информации	1.	Виды товарной информации и требования к товарной информации.	12
	2.	Средства товарной информации	
	3.	Информационные знаки	
	4.	Знаки наименования мест происхождения товара.	
	5.	Знаки соответствия или качества. Экологические знаки.	
	6.	Технические документы	
	Практические занятия		4
1.	Изучение правовой и нормативной базы товарной информации.	43	
2.	Расшифровка информационных знаков на маркировке.		
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов, презентаций по выбранным темам.		43	
Примерная тематика домашних заданий			
Тематика домашних занятий определяется темой, изучаемой на конкретном учебном занятии.			
Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			<u>403</u>
МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			<u>403</u>
Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			10
Тема 2.1. Введение Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	Содержание		
	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.	Содержание		2
	1.	Роль пищи в жизнедеятельности человека.	

		Химический состав и свойства веществ: связь с формированием и оценкой качества, обеспечением количества и качества пищевых продуктов.	
Тема 2.2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	Практическое занятие		2
	1.	Расчет энергетической ценности важнейших видов товаров.	
Тема 2.3. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества	Практическое занятие		2
	1.	Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия.	
Самостоятельная работа обучающегося			393
Тема 2.2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	Содержание		6
	2.	Общая классификация веществ пищевых продуктов по химической природе, усвояемости, происхождению.	6
	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.	
Тема 2.3. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества	Содержание		4
	1.	Качество продовольственных товаров. Оценка соответствия качества.	4
	2.	Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические.	
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.	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.		
	3.	Идентификация и определение качества муки по органолептическим показателям.		
	4.	Идентификация и определение качества макаронных изделий по органолептическим показателям.		
	5.	Определение качества хлеба по органолептическим показателям.		
Тема 2.6. Флодоовощные товары	Содержание		14	
	1.	Рынок плодoвoвощных товаров: состояние и перспективы развития.	12	
	2.	Ассортимент и товароведная характеристика плодoвo-ягодных и овощных.		
	3.	Ассортимент и товароведная характеристика свежих плодoв oвoщей.		
	4.	Состав и пищевая ценность свежих плодoв и oвoщей. Товароведная характеристика свежих плодoв и oвoщей.		
	5.	Оценка товарного качества и хранение свежих плодoв и oвoщей.		
	6.	Продукты переработки плодoв и oвoщей, их товароведная характеристика.		
	Практическое занятие		2	
	1.	Определение качества и соответствия заявленному классу и объема выборки для проведения экспертизы плодoвoвощных товаров.		
Тема 2.7. Вкусoвые товары	Содержание		14	
	1.	Классификация вкусовых товаров. Вкусoвые товары oбщегo действия (алкогольные напитки, безалкогольные напитки, чай, кофе) и вкусовые товары местного действия (пряности, приправы, соль, пищевые кислоты).	8	
	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.	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.	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.	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.	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.	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 мясокопченостей.	
Тема 2.13. Рыба и рыбные товары	Содержание		8
	1.	Рынок рыбы и продуктов ее переработки. Классификация рыбы и продуктов ее переработки.	6
	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		12
	1.	Текстильные волокна и их классификация. Классификация текстильных волокон: натуральные, искусственные, синтетические. Пряжа и нити. Дефекты текстильных нитей.	6
	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		6
	1.	Изучение ткацких переплетений, определение виды отделки тканей, изучение ассортимента тканей.	
	2.	Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке и другим показателям.	
3.	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.	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.	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	6
	2.	Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки, кисти для бритвы, зеркала. Хранение галантерейных товаров.	
	3.	Требования к качеству галантерейных товаров	
	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.	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 посуды - хозяйственных товаров	Содержание		18
	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.	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 лакокрасочных товаров. Ассортимент клеящих материалов. Требования к качеству. Маркировка, транспортировка, хранение товаров бытовой химии.	
	Практическое занятие		8
	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, 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	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.	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
	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
	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
	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.	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
	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
	Практическое занятие		2
	1.	Изучение ассортимента книг и печатных изделий, распознавание дефектов	
Тема 2.29. Строительные товары	Содержание		4
	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства строительных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения	2
	Практическое занятие		2
	1.	Изучение ассортимента строительные 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	Содержание		4

электронная аудиоаппаратура	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства,	2
	2.	Условия и сроки транспортирования и хранения бытовой электронной аудиоаппаратуры	2
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Подготовка докладов, презентаций по выбранным темам. Поиск информации в Интернете</p>			131
<p style="text-align: center;">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Подготовка докладов, презентаций; Виды и характеристика круп. Виды и характеристика муки. Виды и характеристика макаронных изделий. Виды и характеристика дрожжей. Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Маркировка, упаковка, хранение. Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов и овощей. Виды, ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных. Ассортимент овощных консервов. Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая. Виды, ассортимент и товароведная характеристика кофе, чайных и кофейных напитков. Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий. Виды и товароведная характеристика рыбы живой и охлажденной Изучение ассортимента парфюмерно-косметических средств в торговой сети магазинов города. Изучение ассортимента канцелярских товаров в торговой сети магазинов города.</p>			
<p>Учебная практика Виды работ</p> <p>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</p>			36

Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ	144
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	
Всего	712

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены:
учебный кабинет междисциплинарных курсов;
лаборатория товароведения.

Оборудование учебного кабинета междисциплинарных курсов:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методическое обеспечение;

Технические средства обучения:

- экран;
- мультимедийный проектор;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории товароведения:

- автоматизированное рабочее место преподавателя, оснащенное лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- презентационное оборудование;
- образцы товаров различных групп.
- принтер.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:¹

- автоматизированное рабочие места, оснащенные лицензионным программным обеспечением общего и профессионального назначения;
- принтер.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная учебная литература:

ОЛ.1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577> (дата обращения: 30.08.2021).

ОЛ.2. Теоретические основы товароведения: учебник / И.М.Лифиц.— Москва:КноРус, 2021. — 219с. — СПО. — ISBN 978-5-406-02951-0. — URL: <https://book.ru/book/936296>

ОЛ.2. Основы товароведения: учебник / Н.С.Моисеенко. — Москва :КноРус,

¹Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.п. Количество не указывается.

2018. — 413с. — СПО. — ISBN 978-5-406-02317-4.
<https://www.book.ru/book/923528/view2/1>

ОЛ.3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 30.08.2021).

ОЛ.4. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 30.08.2021).

ОЛ.5. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488150> (дата обращения: 30.08.2021).

ОЛ.6. ГОСТы, ТУ

Дополнительная учебная литература:

ДЛ.1. Айлова Г.Н. Товароведение швейных и трикотажных товаров - М.: КноРус 2015.

ДЛ.2. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум – М.: Дашков и К, 2015

ДЛ.3. Лифиц И.М. Теоретические основы товароведения - М.: КноРус, 2017

ДЛ.4. Теплов В.И. Коммерческое товароведение—М.:ИТКДашковиК,2012

ДЛ.5. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров - М.: ИНФРА-М, 2012

ДЛ.6. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения – М.: Дашков и К, 2014

ДЛ.7. Электронный учебник «Товароведение швейных и трикотажных товаров» подготовлен доцентом Южно-Уральского государственного университета Г.Н. Айловой. <https://www.book.ru/book/919761>

Информационные ресурсы Интернет:

ИР.1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» www.iprbookshop.ru

ИР.2. Научно-образовательный ресурс — ЭБС «Библиокомплектатор» www.bibliocomlectator.ru

ИР.3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" www.window.edu.ru

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ 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 сохранность, 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><i>Текущий контроль:</i></p> <p>- защита практических работ;</p> <p>- результаты проверочных работ по темам МДК;</p> <p>- результаты выполнения самостоятельных работ</p> <p><i>Итоговый контроль</i></p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- дифференцированные зачеты по МДК;</p> <p>- дифференцированный зачет по практике;</p> <p>- 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>