

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  
Директор филиала

\_\_\_\_\_ Н.А.Барышникова

01            сентября            2023 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*

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

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

Одобрена цикловой комиссией  
Наименование цикловой комиссии  
Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Председатель Цикловой комиссии \_\_\_\_\_ Е.К. Лобашевская

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	24

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ.03. 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).

### 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:

<b>Иметь практический опыт:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- определения показателей ассортимента;</li><li>- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;</li><li>- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;</li><li>- установления градаций качества;</li><li>- расшифровки маркировки;</li><li>- контроля режима и сроков хранения товаров;</li><li>- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;</li></ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- применять методы товароведения;</li><li>- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;</li><li>- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;</li><li>- рассчитывать товарные потери и списывать их;</li><li>- идентифицировать товары;</li><li>- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li><li>- <i>рассчитывать энергетическую ценность продовольственных товаров;</i></li><li>- <i>рассчитывать оптимальный объем поставки товаров.</i></li></ul>

<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;</li> <li>- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;</li> <li>- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;</li> <li>- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;</li> <li>- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</li> </ul>
--------------	--

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности – *Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров*, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
<b>ВД</b>	<b>Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров</b>
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК 3.2.	Расчислять 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.

### **Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося –	676 часов,
в том числе:	
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –	358 часов;
учебной практики –	36 часов;
производственной практики –	108 часов;
самостоятельной работы обучающегося –	156 часов;
консультаций	18 часов.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

### Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Консультации, часов	Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 3.1- 3.8	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	129	86	20		37	-	6	-	-
	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	403	272	100	-	119	-	12	-	-
ПК 3.1- 3.8	Учебная практика, часов	36							36	
ПК 3.1- 3.8	Производственная практика, часов	108							108	
	<b>Всего:</b>	<b>676</b>	<b>358</b>	<b>120</b>	<b>-</b>	<b>156</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>144</b>	

## Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Объем часов
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения</b>		<b>129</b>
<b>МДК 03. 01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>129</b>
<b>Тема 1.1. Объекты и субъекты товароведной деятельности</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	1. Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности.	2
<b>Тема 1.2. Методы товароведения</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Методы товароведения. Методы научного познания.	8
	2. Кодирование товаров.	
	3. Классификаторы и их виды.	
	4. Товароведная классификация товаров.	
	<b>Практическое занятие</b>	2
1. Классификация и кодирование товаров		
<b>Тема 1.3. Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Основные понятия, классификация, свойства и показатели ассортимента.	6
	2. Методы анализа ассортимента.	
	3. Управление ассортиментом.	
	<b>Практические занятия</b>	4
	1. Определение показателей ассортимента	
2. Управление ассортиментом товаров		
<b>Тема 1.4. Качество товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>
	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.	



	<b>Практические занятия</b>	2
	1. Оценка качества товара органолептическим методом.	
<b>Тема 1.5. Количественная характеристика товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Количественная характеристика товаров. Основные понятия.	4
	2. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	1. Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий.	
<b>1.6. Обеспечение товароведных характеристик товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	1. Технологический жизненный цикл товаров. Предтоварная стадия ТЖЦТ.	6
	2. Товарная стадия ТЖЦТ. Послереализационная стадия ТЖЦТ.	
	3. Стадия утилизации товаров и уничтожения.	
<b>Тема 1.7. Обеспечение качества и количества товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	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	
<b>Тема 1.8. Товарные потери</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	1. Товарные потери и их виды.	4
	2. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь	
	<b>Практические занятия</b>	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	
<b>Тема 1.8. Средства товарной информации</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	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	

		<b>Практические занятия</b>	4
1.	Изучение правовой и нормативной базы товарной информации.		
2.	Расшифровка информационных знаков на маркировке.		
		<b>Консультации</b>	6
		<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>	37
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.			
		<b>Примерная тематика домашних заданий</b>	
Тематика домашних занятий определяется темой, изучаемой на конкретном учебном занятии.			
<b>Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>403</b>
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			<b>403</b>
<b>Тема 2.1. Введение Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		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.	
<b>Тема 2.2. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	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.	
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Расчет энергетической ценности важнейших видов товаров.	
<b>Тема 2.3. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Качество продовольственных товаров. Оценка соответствия качества.	4
	2.	Группы показателей качества: органолептические, физико-химические, микробиологические, паразитологические.	
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия.	
<b>Тема 2.4. Основы хранения продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Показатели сохранности 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.	
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Методы консервирования	
<b>Тема 2.5. Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	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.	
	<b>Практические занятия</b>		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.		
<b>Тема 2.6. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	1.	Рынок плодоовощных товаров: состояние и перспективы развития.	12
	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.	
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Определение качества и соответствия заявленному классу и объема выборки для проведения экспертизы плодоовощных товаров.	
<b>Тема 2.7. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>14</b>
	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.	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.	
	<b>Практические занятия</b>		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	
<b>Тема 2.8. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>		<b>16</b>
	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.	
	<b>Практические занятия</b>	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.	
<b>Тема 2.9. Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	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.	
	<b>Практические занятия</b>	2
	1. Распознавание ассортимента твердых, мягких, рассольных и плавленых сыров	
<b>Тема 2.10. Яйца и продукты их переработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	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.	

	<b>Практическое занятие</b>	2
	1. Изучение ассортимента яиц и яичных товаров. Определения категории и качества яиц.	
<b>Тема 2.11. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
	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.	
	<b>Практическое занятие</b>	2
	1. Идентификация и оценка качества пищевых жиров, соблюдения условий и сроков хранения	
<b>Тема 2.12. Мясо и мясные продукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	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	
	<b>Практические занятия</b>	4
	1. Идентификация и оценка качества мясных товаров, распознавание фальсифицированных товаров, соблюдение условий и сроков хранения	
2. Распознавание видов и ассортимента колбас и мяскопченостей.		
<b>Тема 2.13. Рыба и</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>

<b>рыбные товары</b>	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.	
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Идентификация рыбных консервов, органолептическая оценка качества кондитерских изделий.	
<b>Тема 2.14. Ассортимент текстильных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	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.	
	<b>Практическое занятие</b>		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	
<b>Тема 2.15. Ассортимент швейных и трикотажных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>10</b>
	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.	
	<b>Практическое занятие</b>		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	
<b>Тема 2.16. Ассортимент пушно - меховых товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	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.	
<b>Тема 2.17. Ассортимент обувных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	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.	
	<b>Практическое занятие</b>		4
	1.	Изучение видов и деталей кожаной обуви. Изучение ассортимента, потребительских свойств и сортировки различных видов обуви.	
2.	Изучение приемов органолептической проверки качества обуви.		
<b>Тема 2.18. Ассортимент галантерейных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.	Классификация и ассортимент галантерейных товаров.	6
		Текстильная галантерея. Металлическая галантерея. Кожаная галантерея	
	2.	Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. Щетки, кисти для бритвы, зеркала. Хранение галантерейных товаров.	
	3.	Требования к качеству галантерейных товаров	
<b>Практическое занятие</b>		2	
1.	Формирование навыков в идентификации и оценке качества галантерейных товаров, распознавании дефектов		
<b>Тема 2.19. Ассортимент парфюмерно-</b>	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	1.	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.	4



<b>косметических товаров</b>	2.	Классификация и ассортимент косметических товаров. Классификация и ассортимент косметических товаров. Требования к качеству парфюмерно–косметических товаров. Маркировка, упаковка и хранение.	
	<b>Практическое занятие</b>		4
	1.	Изучение ассортимента парфюмерных товаров, распознавание дефектов.	
	2.	Изучение ассортимента косметических товаров и органолептические методы приема по качеству.	
<b>Тема 2.20. Ассортимент посуды - хозяйственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	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.	
	<b>Практическое занятие</b>		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	
<b>Содержание</b>		<b>10</b>	

<b>Тема 2.21. Ассортимент бытовых электротехнических товаров</b>	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	
	<b>Практическое занятие</b>		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)	
<b>Тема 2.22. Ассортимент мебельных товаров</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	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	
	1.	Изучение и анализ ассортимента мебельных товаров в торговых организациях города.	2
<b>Тема 2.23. Ювелирные товары и часы</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства ювелирных товаров, часов.	2
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов	
<b>Тема 2.24. Игрушки</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства	2
		игрушек, условия и сроки транспортирования и хранения.	
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Анализ показателей безопасности игрушек, регламентируемых ГОСТ и техническими регламентами.	
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>

<b>Тема 2.25. Школьно-письменные принадлежности и канцелярские товары</b>	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства канцелярских и школьно-письменных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения	2
	<b>Практическое занятие</b>		2
<b>Тема 2.26. Спортивные товары</b>	1.	Изучение ассортимента бумаги, картона, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники.	
	<b>Содержание</b>		<b>8</b>
	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	
	<b>Практическое занятие</b>		4
	1.	Изучение и анализ ассортимента спортивных товаров	
<b>Тема 2.27. Музыкальные товары</b>	2.	Изучение и анализ ассортимента рыболовных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты.	
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства музыкальных товаров, условия и сроки транспортирования и хранения	2
<b>Тема 2.28. Книги и печатные изделия</b>	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Изучение ассортимента музыкальных товаров, распознавание дефектов	
<b>Тема 2.29. Строительные товары</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства строительных товаров, условия и сроки	2
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Изучение ассортимента книг и печатных изделий, распознавание дефектов.	
	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства строительных товаров (обои), распознавание дефектов	2
	<b>Практическое занятие</b>		2
		транспортирования и хранения	

<b>Тема 2.30. Автомобили и запчасти</b>	<b>Содержание</b>		<b>6</b>
	1.	Рынок автомобилей: состояние и перспективы развития. Классификация, ассортимент, свойства автомобилей.	2
	2.	Классификация и ассортимента автозапчастей.	2
	<b>Практическое занятие</b>		2
	1.	Изучение ассортимента автомобилей, распознавание марки автомобиля по логотипу.	
<b>Тема 2.31. Бытовая электронная аудиоаппаратура</b>	<b>Содержание</b>		<b>4</b>
	1.	Классификация, ассортимент, товароведная характеристика, потребительские свойства,	2
	2.	Условия и сроки транспортирования и хранения бытовой электронной аудиоаппаратуры	2
<b>Консультации по МДК.03.02</b>			<b>12</b>
<b>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 3.</b>			<b><u>119</u></b>
<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>			
<b>Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</b>			
<p>Подготовка докладов, презентаций:</p> <p>Виды и характеристика круп.</p> <p>Виды и характеристика муки.</p> <p>Виды и характеристика макаронных изделий.</p> <p>Виды и характеристика дрожжей.</p> <p>Требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий. Маркировка, упаковка, хранение.</p> <p>Виды, ассортимент и товароведная характеристика свежих плодов и овощей.</p> <p>Виды, ассортимент и товароведная характеристика плодово-ягодных. Ассортимент овощных консервов.</p> <p>Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая.</p> <p>Виды, ассортимент и товароведная характеристика кофе, чайных и кофейных напитков.</p> <p>Классификация и ассортимент вареных колбасных изделий.</p> <p>Виды и товароведная характеристика рыбы живой и охлажденной</p> <p>Изучение ассортимента парфюмерно-косметических средств в торговой сети магазинов города.</p> <p>Изучение ассортимента канцелярских товаров в торговой сети магазинов города.</p>			

<p><b>Учебная практика Виды работ</b>  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>	<b>36</b>
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</b>  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>	<b>108</b>
<b>Всего</b>	<b>676</b>

### 3. Условия реализации программы профессионального модуля

#### 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:<sup>1</sup>

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

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная учебная литература:

ОЛ.1. 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, 2023. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519920> (дата обращения: 29.08.2023).

ОЛ.2. 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, 2023. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520282> (дата обращения: 29.08.2023).

Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170> (дата обращения: 31.08.2022).  
ОЛ.3. 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, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173> (дата обращения: 29.08.2023).  
ОЛ.4. Лифиц, И. М., Теоретические основы товароведения : учебник / И. М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2023. — 219 с. — ISBN 978-5-406-10821-5. — URL: <https://book.ru/book/947198> (дата обращения: 29.08.2023). — Текст : электронный.

Дополнительная учебная литература:

ДЛ.1. ГОСТы, ТУ

ДЛ.2. Айлова Г.Н. Товароведение швейных и трикотажных товаров - М.:КноРус 2015.

ДЛ.3. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум – М.: Дашков и К, 2015

ДЛ.5. Теплов В.И. Коммерческое товароведение – М.: ИТК Дашков и К, 2012

ДЛ.6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров - М.: ИНФРА-М, 2012.

ДЛ.7. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения – М.: Дашков и К, 2014.

ДЛ.8. 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](http://www.iprbookshop.ru)

ИР.2. Научно-образовательный ресурс — ЭБС

«Библиокомплектатор» [www.bibliocomlectator.ru](http://www.bibliocomlectator.ru)

ИР.3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru)

#### 4. 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 расшифровать 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><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 профессионально 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
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность выбора способов решения задач для организации и проведения экономической и маркетинговой деятельности;</li> <li>- эффективность способов решения задач по организации и проведению экономической и маркетинговой деятельности;</li> </ul>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	- эффективность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации и информационных технологий для выполнения задач по организации и проведению экономической и маркетинговой деятельности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность планируемых мероприятий по собственному профессиональному и личностному развитию, предпринимательской деятельности в экономической и маркетинговой сфере;</li> <li>- эффективность реализации мероприятий профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в экономической и маркетинговой сфере,</li> <li>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности в экономической и маркетинговой сфере.</li> </ul>	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	- эффективность взаимодействия обучающихся, преподавателями и мастерами в ходе обучения	