

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Алексеевское профессиональное училище»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «Алексеевское  
профессиональное училище»  
\_\_\_\_\_ Л.М. Глотова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и

ОПОП по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Авангард, 2020 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Алексеевское профессиональное училище».

Разработчик: Амельченко Галина Павловна, преподаватель

Одобрено

Методической комиссией

Председатель

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>34</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>39</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>44</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление 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;

### **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:**

всего – 489 часов,

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 362 часа, включая;

обязательной аудиторной учебной нагрузки – 254 часа;

самостоятельной работы обучающегося – 127 часов;

производственной практики (по профилю специальности) – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими (ОК) компетенциями.

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6.	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7.	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8.	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 7.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ОК 8.	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10.	Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 11.	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.
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		Учебная, часов	Производственная, часов(по профилю специальности), часов
			Всего часов	в т.ч. теоретические занятия, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.8	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	<b>141</b>	94	40	54		47			

ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	<b>102</b>	68	26	22	20	34			
ПК 3.1 – ПК 3.8	МДК.03.03 Автоматизация процессов товароведения	<b>138</b>	92	42	50		46			
	Учебная практика, часов	-							-	
ПК 3.1 – ПК 3.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	<b>108</b>								<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>489</b>	<b>254</b>	108	126	20	<b>127</b>		-	<b>108</b>

### 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, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03</b> Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров			
<b>МДК. 03.01</b> Теоретические основы товароведения		94 47	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Предмет, содержание и методы товароведения. Этапы становления товароведения как научной дисциплины. Объекты, субъекты и методы товароведения.	3	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №1. Сравнение методов товароведения.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3

	Самостоятельное изучение темы «Принципы товароведения».		
<b>Раздел 1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации</b>		<b>41</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Цели, задачи, методы и признаки классификации товаров. Виды классификаторов. Принципы построения иерархического метода классификации. Принципы построения фасетного метода классификации. Преимущества и недостатки методов классификации. Штриховое кодирование.	6	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №2. Оценивание разновидностей методов классификации. Практическое занятие №3. Анализ разновидностей выбранного товара в соответствии с торговой классификацией. Практическое занятие №4 Составление классификации товаров иерархическим методом. Практическое занятие №5. Составление классификации товаров фасетным методом. Практическое занятие №6 - №7. Освоение навыков расшифровки структуры штрихового кода. Практическое занятие №8 - №9. Освоение навыков расшифровки ОКП.	8	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Виды и формы товарной информации». Сообщение на тему «Сравнительная характеристика основных понятий товароведения». Самостоятельное изучение темы «Сравнительная характеристика методов товароведения».	10	3
<b>Тема 1.2.</b> Ассортимент товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Виды и характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование и управление ассортиментом.	2	1

	<p><b>Практические занятия</b>          Практическое занятие №10. Определение основных характеристик ассортимента товаров.          Практическое занятие №11 - №12. Решение задач с показателями ассортимента.          Практическое занятие №13 - №14. Решение задач по формированию ассортимента на основании спроса.</p>	5	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Реферат «Анализ рациональности ассортимента конкретного торгового предприятия».          Конспект «Отличительные признаки ассортимента и номенклатуры товаров».          Самостоятельное изучение темы «Направления развития и совершенствования ассортимента».</p>	8	3
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
Естественные свойства товаров	Химические свойства товаров. Физические свойства товаров. Физико-химические свойства товаров. Биологические свойства товаров.	4	1
	<p><b>Практические занятия</b>          Практическое занятие №15 - №16. Определение химических свойств товаров.          Практическое занятие №17 - №18. Определение физических свойств товаров.          Практическое занятие №19 - №20. Определение физико-химических свойств товаров.          Практическое занятие №21 - №22. Определение биологических свойств товаров.</p>	8	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b>          Составление таблицы «Естественные свойства товаров».</p>	2	3
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
Потребительские свойства товаров	Понятие и номенклатура потребительских свойств товара.	1	1
	<b>Практические занятия</b>		

	<p>Практическое занятие №23 - №24. Освоение навыков выбора номенклатуры потребительских свойств товаров.</p> <p>Практическое занятие №25 - №26. Анализ номенклатуры показателей качества растительного масла.</p> <p>Практическое занятие №27 - №28. Анализ номенклатуры показателей качества молока.</p>	6	2
	<p><b>Контрольные работы</b></p> <p>Контрольная работа №1 Рубежная.</p>	1	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Конспект «Классификация потребительских свойств товара».</p> <p>Составление схемы «Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров».</p> <p>Составление схемы «Номенклатура потребительских свойств товара».</p> <p>Сообщение на тему «Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества товаров».</p>	8	3
<b>Раздел 2. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Формирование и сохранение качества и количества товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>	
	Классификация показателей качества товаров. Факторы, влияющие на качество и количество товаров. Факторы, формирующие качество и количество. Упаковка: понятие, функции, виды упаковки по назначению. Хранение: основные понятия, назначение. Составные элементы условий хранения. Режим хранения. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации.	8	1
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №29. Оценить качество отдельных групп товаров.</p> <p>Практическое занятие №30. Анализ показателей качества отдельных групп товаров.</p> <p>Практическое занятие №31 -№32. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации.</p>	9	2

	<p>Практическое занятие №33 - №34. Решение ситуационных задач по хранению и реализации товаров.</p> <p>Практическое занятие №35 - №36. Анализ видов упаковки товаров.</p> <p>Практическое занятие №37. Составление таблицы «Требования к упаковке».</p>		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Самостоятельное изучение темы «Эффективность разных видов упаковки».</p> <p>Составление схемы «Общность и различия понятий в области количественных характеристик товара».</p> <p>Самостоятельное изучение темы «Уход за товарами при хранении».</p>	3	3
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>11</b>	
Товарные потери и порядок списания.	<p>Товарные потери: основные понятия. Виды и разновидности потерь, причины их возникновения и порядок списания. Нормативные документы, регламентирующие порядок списания потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.</p> <p>Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению потерь.</p>	5	1
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №38 - №39. Решение ситуационных задач по расчету качественных потерь.</p> <p>Практическое занятие №40 - №41. Решение ситуационных задач по расчету количественных потерь.</p> <p>Практическое занятие №42. Составление акта на списание.</p>	5	2
	<p><b>Контрольные работы</b></p> <p>Контрольная работа №2 по теме «Товарные потери и порядок их списания».</p>	1	2
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Составление таблицы «Виды и разновидности потерь, причины их возникновения».</p>	2	3
<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров</b>		<b>21</b>	
<b>Тема 3.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	

Методы определения значений показателей качества	Объективные, эвристические и статические методы определения показателей качества.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №43. Определение значений показателей качества объективным методом. Практическое занятие №44. Определение значений показателей качества эвристическим методом. Практическое занятие №45. Определение значений показателей качества статическим методом. Практическое занятие №46 - №47. Создание схемы градации качества товара. Практическое занятие №48 - №49. Составление таблицы «Диагностика дефектов».	7	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Диагностика дефектов». Самостоятельное изучение темы «Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям». Конспект по теме «Градации качества стандартной продукции».	6	3
<b>Тема 3.2.</b> Технологический цикл товародвижения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии. Контроль качества и количества товарных партий. Виды и правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	6	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №50 - №51. Определение приемочного и браковочного числа. Практическое занятие №52 - №53. Освоение навыков применения правил отбора проб и образцов. Практическое занятие №54. Деловая игра «Приемка товаров по качеству».	5	2



	<b>Контрольные работы</b> Контрольная работа №3 по разделу «Обеспечение качества и количества товаров».	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление схемы «Технологический цикл товародвижения». Составление схемы «Контроль и качество товарных партий». Конспект «Последовательность проведения отбора проб».	6	3
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	1	
<b>Итого по МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения</b>			
<b>максимальная учебная нагрузка</b>		<b>141</b>	
<i>в том числе</i>			
<b>самостоятельная работа</b>		<b>47</b>	
<b>обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>		<b>94</b>	
<i>в том числе</i>			
<b>контрольные работы</b>		<b>3</b>	
<b>практические занятия</b>		<b>54</b>	
<b>МДК. 03.02</b> Товароведение продовольственных и непродовольственн ых товаров		<b>68</b>	<b>34</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Маркировка и классификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №1. Обобщение маркировки продовольственных и непродовольственных товаров	1	2

	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров».	2	3
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Пищевая ценность и потребительские свойства продовольственных товаров.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №2. Вычисление калорийности продуктов.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Режим хранения пищевых продуктов». Самостоятельное изучение темы «Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении».	2	3
<b>Тема 1.2.</b> Мясо и мясные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №3. Исследование ассортимента колбасных изделий и оценка их качества.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект на тему «Субпродукты».	2	3
<b>Тема 1.3.</b> Молочные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация молока и продуктов его переработки, состав, ценность, отличительные признаки отдельных подгрупп.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №4. Исследование ассортимента молока, сливок,	1	2

	кисломолочных продуктов, оценка их качества.		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Сообщение на тему «Производство сыра и сырных продуктов».	1	3
<b>Тема 1.4</b> Яйца и продукты их переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Классификация и требования к качеству яиц.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №5. Исследование ассортимента яиц и продуктов их переработки, определение их категории и качества.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект на тему «Яичные продукты».	1	3
<b>Тема 1.5.</b> Рыба и рыбные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы; икра рыбы.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №6. Произвести расчет энергетической ценности рыб разных пород.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Нерыбные продукты моря».	1	3
<b>Тема 1.6.</b> Пищевые жиры	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Виды пищевых жиров, их состав и пищевая ценность, товароведная оценка качества.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №7. Определение органолептическим методом видов подсолнечного масла.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		

	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Кулинарные и кондитерские жиры».	1	3
<b>Тема 1.7.</b> Зерномучные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Зерновые товары, крупы; мука, хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №8. Исследование органолептических свойств зерномучных товаров.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Требования к качеству пшеничной муки».	1	3
<b>Тема 1.8.</b> Флодоовощные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Свежие плоды и овощи, продукты их переработки.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №9. Составление классификации плодoовощных товаров.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Быстрозамороженные овощи, плоды». Сообщение на тему «Консервы овощные и плодово-ягодные».	2	3
<b>Тема 1.9.</b> Крахмал, сахар, мёд.	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Крахмал, сахар, сырьё и технология производства.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №10. Определение органолептическим методом сортов меда.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Сообщение на тему «Производство мёда в России».	1	3
<b>Тема 1.10.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

Кондитерские изделия	Кондитерские изделия, сырье, производство, виды кондитерских изделий.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №11. Составление таблицы «Виды кондитерских изделий».	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы « Кондитерские изделия».	1	3
<b>Тема 1.11.</b> Вкусовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Чай и кофе. Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №12. Исследование органолептических свойств различных видов чая.	1	2
	<b>Контрольные работы</b> Контрольная работа № 1. Рубежная.	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b> Сообщение на тему «Пряности».	1	3
<b>Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров.</b>		<b>23</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества в соответствии с НТД, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров	1	1
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров».	1	3
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	

Текстильные товары (ткани). Швейные и трикотажные товары	Текстильные товары. Состояние рынка текстильных товаров. Сравнительная характеристика волокон, нитей и пряжи.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №13. Составление таблицы «Характеристика волокон, нитей и пряжи».	1	2
	<b>Контрольные работы</b> <b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент». Сообщение на тему «Состояние рынка швейных и трикотажных товаров».	3	3
<b>Тема 2.3.</b> Обувные товары. Пушно-меховые изделия	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Факторы, формирующие качество обуви. Кожаная обувь. Размеры и полноты обуви. Понятие о моделях и фасонах обуви.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №14. Составление таблицы «Классификация пушно-меховых товаров». Практическое занятие №15. Исследование дефектов кожаной обуви.	2	2
	<b>Контрольные работы</b> <b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Конспект «Методы оценки качества обуви».	3	3
<b>Тема 2.4.</b> Парфюмерно-косметические товары	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №16. Исследование ассортимента парфюмерно-	1	2

	косметических товаров по органолептическим показателям.		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект темы «Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения парфюмерно-косметических товаров».	2	3
<b>Тема 2.5.</b> Товары из пластмасс. Силикатные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Пластические массы и товары из пластмасс. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №17. Составление таблицы «Ассортимент посудыхозяйственных товаров».	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды».	1	3
<b>Тема 2.6.</b> Товары бытовой химии	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №18. Обобщение классификации товаров бытовой химии.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы «Ассортимент товаров бытовой химии».	1	3
<b>Тема 2.7.</b> Металлохозяйственные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	Показатели качества посуды, металлоинструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования.	1	1
	<b>Практические занятия</b>	2	2

	Практическое занятие №19. Исследование классификации и ассортимента металлохозяйственных товаров. Практическое занятие №20. Выявление дефектов металлохозяйственных товаров.		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект темы «Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты».	2	3
<b>Тема 2.8.</b> Спортивные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №21. Анализ ассортимента спортивных товаров	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы «Дефекты спортивных товаров».	1	3
<b>Тема 2.9.</b> Электробытовые товары	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Группировка электробытовых товаров, требования к их качеству, показатели безопасности этих товаров.	1	1
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры».	1	3
<b>Тема 2.10.</b> Мебельные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	1	
	Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом и пластмассовом каркасе.	1	1
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Контрольные работы</b>		



	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект темы «Показатели качества мебели и методы их оценки».	1	3
<b>Тема 2.11.</b> Ювелирные товары и часы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров, их классификация, групповая характеристика.	1	1
	<b>Практические занятия</b>		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Конспект темы «Единая система наименований и индексации бытовых часов».	1	3
<b>Тема 2.12.</b> Игрушки	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Игрушки, дефекты их производства. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.	1	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №22. Создание схемы дефектов игрушек.	1	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Составление таблицы «Ассортимент игрушек».	1	3
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	1	
	<b>Курсовая работа</b>	<b>20</b>	
<b>Темы курсовых работ по МДК. 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ ассортимента и качества колбасных изделий.</li> <li>2. Анализ ассортимента и качества электробытовых товаров.</li> <li>3. Анализ ассортимента и оценка качества кондитерских изделий.</li> <li>4. Анализ ассортимента ликероводочных изделий.</li> <li>5. Анализ ассортимента, качества кофе и кофейных напитков.</li> <li>6. Анализ ассортимента, качества молока и молочных продуктов.</li> <li>7. Анализ внешней и внутренней среды торговой организации.</li> </ol>			

<ol style="list-style-type: none"> <li>8. Анализ динамики и состояния товарных запасов.</li> <li>9. Анализ основных показателей ассортимента игрушек.</li> <li>10. Анализ формирования ассортиментной политики торгового предприятия.</li> <li>11. Ассортиментная экспертиза кисломолочных напитков.</li> <li>12. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности ассортимента косметических товаров.</li> <li>13. Комплексная оценка качества женской кожаной обуви.</li> <li>14. Методы экспертизы чая и чайных напитков.</li> <li>15. Организация приёмки, хранения и реализации парфюмерно-косметических товаров.</li> <li>16. Оценка качества алкогольной продукции.</li> <li>17. Оценка качества мужской кожаной обуви.</li> <li>18. Практические основы экспертизы качества и оценка конкурентоспособности животных жиров.</li> <li>19. Расчет экономических показателей деятельности торгового предприятия.</li> <li>20. Сравнительная оценка качественных показателей кефира различных товаропроизводителей, реализуемого в розничной торговой сети.</li> <li>21. Сравнительный анализ качества сыра твердого сычужного «Голландского» различных производителей.</li> <li>22. Товароведная характеристика и оценка качества кондитерских изделий (на примере сахаристых кондитерских изделий).</li> <li>23. Товароведная характеристика и оценка качества кондитерских изделий (на примере мучных кондитерских изделий).</li> <li>24. Товароведная характеристика и оценка качества рыбы и рыбных консервов.</li> <li>25. Товароведная характеристика и экспертиза качества вспомогательных отделочных швейных материалов.</li> <li>26. Экспертиза качества и ассортимент товаров бытовой химии.</li> <li>27. Экспертиза качества копчёных колбас.</li> </ol>	
<b>Итого по МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров:</b>	
<b>максимальная учебная нагрузка</b>	<b>102</b>

		<i>в том числе</i>		
		<b>самостоятельная работа</b>		<b>34</b>
		<b>обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>		<b>68</b>
		<i>в том числе</i>		
		<b>контрольные работы</b>		<b>1</b>
		<b>практические занятия</b>		<b>22</b>
		<b>курсовая работа</b>		<b>20</b>
<b>МДК. 03.03</b> Автоматизация процессов товароведения		<b>92</b>	<b>46</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	
Предмет, цели и задачи курса	Предмет, цели и задачи курса «Автоматизация торговых процессов». Роль автоматизации в повышении эффективности труда работников торговли. Классификация торговой техники.	3		1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №1 - №2. Составление таблицы «Классификация торговой техники».	2		2
	<b>Контрольные работы</b>			
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Понятие о кинематических и динамических параметрах машин». Презентация «Классификация торговой техники».		5	
<b>Раздел 1. Измерительные приборы и устройства</b>		<b>9</b>	<b>10</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Измерительные приборы и устройства	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>		
	Теоретические основы дозирования сыпучих, жидких и пастообразных продуктов. Принцип действия и устройство дозирующих машин и механизмов. Весоизмерительное оборудование и его классификация.	3		1
	<b>Практические занятия</b>	6		2

	<p>Практическое занятие №3. Составление таблицы «Классификации весов».</p> <p>Практическое занятие №4. Исследование требований к весам и мерам измерения.</p> <p>Практическое занятие №5 - №8. Освоение приемов эксплуатации весов, различных по принципу действия.</p>		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<p><b>Самостоятельная работа</b></p> <p>Сообщение на тему «Обзор новейших моделей весов, используемых в торговле». Самостоятельное изучение темы «Основы теории резания и измельчения пищевых продуктов. Способы и виды измельчения». Реферат «Измерительно-режущее оборудование».</p>	10	3
<b>Раздел 2. Оборудование торгового зала</b>		<b>47</b>	<b>25</b>
Тема 2.1. Приборы для штрихового кодирования, торговые автоматы	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	
	<p>Типы основных штриховых машиночитаемых кодов. Состав сканируемого узла расчета с покупателями. Принципы действия сканирующей аппаратуры. Сканер штриховых кодов. Назначение, классификация и маркировка торговых автоматов для оказания услуг. Экономическая эффективность использования торговых автоматов в розничной торговле.</p>	6	1
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p>Практическое занятие №9 - №11. Составление таблицы «Сравнительная характеристика штриховых кодов ИРС и EAN».</p> <p>Практическое занятие №12. Изучение устройства торговых автоматов.</p> <p>Практическое занятие №13. Составление таблицы «Назначение торговых автоматов».</p> <p>Практическое занятие №14. Создание схемы классификации торговых автоматов».</p> <p>Практическое занятие №15 - №17. Составление таблицы «Ассортимент товаров, реализуемых через автоматы».</p>	9	2

	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Сообщение на тему «Сканеры штриховых кодов». Презентация «Виды и классификация сканеров штрих кодов». Доклад «Сведения о состоянии и перспективах торговли через автоматы в нашей стране и за рубежом».	8	3
<b>Тема 2.2.</b> Контрольно-кассовые машины	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	
	Классификация и общие принципы устройства ККМ. Основные функциональные узлы ККМ. Требования, предъявляемые к ККМ, порядок регистрации ККМ в торговых органах. Электронно-контрольно регистрирующая машина. Основные узлы электронно-кассовых машин. Компьютерные ККМ. POS и LAIT терминалы ЕГАИС — единая государственная автоматизированная информационная система.	6	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №18 - №29. Освоение навыков работы на ККМ различных типов.	4	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Организация оснащения и ремонт ККМ». Доклад на тему «Технические возможности современных электронных ККМ». Сообщение на тему «ККМ нового поколения».	6	3
<b>Тема 2.3.</b> Фасовочно-упаковочное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>9</b>	
	Назначение фасовочного оборудования и перспективы его развития. Фасовочное оборудование как база для развития прогрессивных форм торговли. Основы теории фасовочных операций. Фасовочное оборудование: устройство, назначение, техническая характеристика, правила эксплуатации. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования.	5	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №22. Составление таблицы «Фасовочно-упаковочное	4	2

	оборудование». Практическое занятие №23 - №25. Освоение приемов эксплуатации фасовочно-упаковочного оборудования.		
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Сообщение на тему «Современные способы фасовки и упаковки продовольственных товаров». Презентация «Автоматические линии резки и упаковки».	5	3
<b>Тема 2.4.</b> Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>7</b>	
	Использование искусственного охлаждения на складах торговых предприятий и в быту. Назначение, устройство и принцип действия основных приборов АХМ. Технические и торгово-эксплуатационные требования, предъявляемые к ТХО. Холодильники с машинным охлаждением на торговых предприятиях и складах. Правила хранения товаров.	5	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №26 - №27. Оценить «Правила хранения товаров».	2	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Презентация «Торговое холодильное оборудование».	3	3
<b>Тема 2.5.</b> Подъемно-транспортное оборудование	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Классификация подъемно-транспортного оборудования. Виды подъемно-транспортного оборудования.	2	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №28. Рассчитать потребности подъемно-транспортного оборудования. Практическое занятие №29 - №30. Освоение навыков выбора подъемно-транспортного оборудования.	3	2
	<b>Контрольные работы</b>	1	2

	Контрольная работа Рубежная.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Самостоятельное изучение темы «Назначение и правила эксплуатации подъемно-транспортного оборудования». Сообщение на тему «Торговый транспорт в системе торговли. Новые способы транспортировки»	3	3
<b>Раздел 3. Программа для товароведа</b>		<b>31</b>	<b>6</b>
<b>Тема 3.1. Рабочий стол для товароведа 1С</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>31</b>	
	Программа для товароведа. Менеджеры по продажам и кассиры. Товароведы и торговые представители. Торговый центр, комплекс или зал. Оптовая и розничная торговля.	10	1
	<b>Практические занятия</b> Практическое занятие №31 - №40. Освоение навыков работы в программе «Рабочий стол для товароведа 1С». Практическое занятие №41 - №50. Освоение навыков управления торговлей.	20	2
	<b>Контрольные работы</b>		
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат «Информационная база программы 1С - быстрая продажа».	6	3
	<b>Дифференцированный зачет.</b>	1	
<b>Итого по МДК. 03.03 Автоматизация процессов товароведения</b>			
<b>максимальная учебная нагрузка</b>		<b>138</b>	
<i>в том числе</i>			
<b>самостоятельная работа</b>		<b>46</b>	
<b>обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>		<b>92</b>	
<i>в том числе</i>			
<b>контрольные работы</b>		<b>1</b>	
<b>практические занятия</b>		<b>50</b>	
<b>ПП. 03</b> Производственная			

практика (по профилю специальности)		
<b>Виды работ.</b>	Кол-во часов	Уровень освоения
1. Анализ навыков определения показателей ассортимента.	6	2
2. Изучение формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации.	6	2
3. Освоение навыков распознавания товаров по ассортиментной принадлежности.	6	2
4. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями.	6	2
5. Анализ навыков установления градаций качества.	6	2
6. Определение факторов качества товаров и их классификация.	6	2
7. Изучение методов определения качества продукции различными методами.	6	2
8. Обеспечение надлежащего качества и сохранности товара.	6	2
9. Оформление товарно-сопроводительных документов и маркировка.	6	2
10. Освоение навыков расшифровки маркировочных обозначений.	6	2
11. Контроль режима и сроков хранения товаров.	6	2
12. Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения.	6	2
13. Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров.	6	2
14. Изучение номенклатуры потребительских свойств товаров.	6	2
15. Освоение навыков в работе в «Рабочий стол для товароведов 1С».	6	2
16. Освоение навыков управления торговлей.	6	2
17. Организация технического оснащения торгового предприятия.	6	2
18. Дифференцированный зачет.	6	
<b>Итого по ПМ.03</b>		
<b>максимальная учебная нагрузка</b>		<b>489</b>
<i>в том числе</i>		
<b>самостоятельная работа</b>		<b>127</b>



<b>обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	<b>362</b>
<i>в том числе</i>	
<b>контрольные работы</b>	<b>5</b>
<b>практические занятия</b>	<b>126</b>
<b>курсовая работа</b>	<b>20</b>
<b>производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>108</b>
<b>Форма итоговой аттестации – экзамен квалификационный</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

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

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

Реализация программы профессионального модуля требует наличия:

учебного кабинета Товароведение

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест обучающихся:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся);
- раздаточный тематический материал;
- тесты, наглядные пособия;
- стенды: «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение непродовольственных товаров», «Маркировка продукции»; «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров»
- калькуляторы;

**Технические средства обучения:**

- мультимедийный проектор;
- персональный компьютер;
- принтер;

Также необходимо наличие лаборатории «Лаборатория товароведения»

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места для обучающихся (по количеству обучающихся);
- доска;
- раздаточный тематический материал;

- тесты, наглядные пособия;
- стенды: «Торговое оборудование», «Товароведение продовольственных товаров», «Товароведение», «Товароведение непродовольственных товаров», «Маркировка продукции», «Продавец продовольственных товаров», «Продавец непродовольственных товаров».
- калькуляторы;
- увеличительные лупы;
- препарировальные иглы;
- коллекция образцов тканей;
- коллекция образцов чая;
- коллекция образцов круп;
- коллекция макаронных изделий.

Технические средства обучения:

- мультимедийный проектор;
- компьютер;
- принтер;
- демонстрационный экран.

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Основные источники:

1. Е.Ю. Райкова «Теоретические основы товароведения»: учебник для СПО/ Е.Ю. Райкова.- М.: « Академия», 2015. – 224 с.

2. Неверов А.Н. Т.И.Чалых «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами»: учебник для СПО/А.Н.Неверов, Т.И. Чалых;- М.: «Академия», 2015.-560 с.
3. Н.В. Гранаткина «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебное пособие/Н.В. Гранаткина. – М.: «Академия», 2010.- 240 с.
4. Г.Г. Дубцов «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО/Г.Г. Дубцов.- М.: «Академия», 2008. – 264 с.
5. Китайский В.Е. Товарные знаки, знаки обслуживания и наименования мест происхождения товаров: учебник / В.Е. Китайский. - М.: Книжный мир, 2012
6. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров. Учебник М.: Дашков и К, 2011
7. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров: учеб. для сред. спец. учеб. заведений / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К\* ", 2009 . - 540 с. - ISBN 5-94798-752-X, 300
8. Неверов А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. 2015
9. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами, 2017
10. Морозова М.А. Работа на ККТ и расчеты с покупателями, 2015
11. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий, 2015

Дополнительные источники:

1. ФЗ-212 «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 г.
2. Стандарты.
3. Сертификаты.

4. М.А.Николаева «Теоретические основы товароведения», М.Норма, 2007 г.(электронная версия).

Интернет-ресурсы:

<http://dic.academic.ru/> - сайт: онлайн-словари и энциклопедии;

<http://ussr-encyclopedia.ru/> - большая советская энциклопедия;

<https://ru.wikipedia.org/> - свободная энциклопедия;

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

Освоение ПМ Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров производится в соответствии с учебным планом по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) и календарным графиком, утвержденным директором училища.

Образовательный процесс организуется строго в соответствии с расписанием занятий.

Изучение теоретического материала может проводиться как в каждой группе, так и для нескольких групп (в случае совпадения изучаемых тем).

При проведении практических занятий (ПЗ) может проводиться деление группы студентов на подгруппы, численностью не более 10 человек.

В процессе освоения ПМ предполагается проведение текущего контроля знаний, умений студентов. Сдача текущего контроля является обязательной для всех обучающихся. Результатом освоения ПМ выступают сформированность ПК, оценка которых осуществляется во время сдачи квалификационного экзамена.

С целью оказания помощи студентам при освоении теоретического и практического материала, выполнения самостоятельной работы разрабатываются учебно-методические рекомендации.

С целью методического обеспечения прохождения учебной и/или производственной практики, выполнения курсового проекта/курсовой работы разрабатываются методические рекомендации для студентов.

При освоении ПМ каждым преподавателем проводятся консультации. График проведения консультаций вывешивается на информационном стенде в начале каждого месяца.

При выполнении курсовой работы проводятся как групповые аудиторные консультации, так и индивидуальные. Порядок организации и выполнения курсового проектирования определен в Положении «Об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта)».

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение всех структурных единиц профессионального модуля: МДК, производственной практики.

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

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее модулю ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров и специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального модуля.

Преподаватели проходят повышение квалификации, в том числе в форме стажировки в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и  
обеспечение сохраняемости товаров**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	Показатели ассортимента: широта, полнота, глубина, устойчивость, рациональность	Оценка правильности выполнения практической работы по анализу ассортиментной политики. Текущий контроль по тестам
ПК 2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Показатели естественной убыли, предреализационных товарных потерь (решение ситуационных задач)	Оценка правильности решения ситуационных задач. Текущий контроль по тестам
ПК 3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Реквизиты маркировки конкретных товаров. Показатели достаточности информации на маркировке в соответствии с ГОСТ Р	Текущий контроль. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	Признаки и классификационные группировки. Показатели идентификации ассортиментной принадлежности. Показатели качества. Дефекты. Градации качества	Текущий контроль по тестам. Практический контроль результатов идентификации, оценки качества, диагностики дефектов и определения

		градации качества
ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	Показатели климатического и санитарно-гигиенического режима хранения и транспортирования. Сроки хранения и транспортирования. Реквизиты товаросопроводительных документов	Проверка правильности решения ситуационных задач и оформления накладных.
ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Санитарно-эпидемиологические (гигиенические) показатели качества и безопасности товаров, упаковки и процессов	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Показатели измерения количества товаров (массы, объема, длины, диаметра, температуры, относительной плотности и др.) в системных и внесистемных единицах	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач
ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Реквизиты сертификатов соответствия или деклараций соответствия. Показатели качества товаров: действительные и регламентированные (установление их соответствия)	Текущий контроль знаний по тестам. Оценка правильности выполнения практических заданий и решения ситуационных задач



Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Требования к результатам освоения (общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы сформированности компетенций</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка преподавателя в участии студента в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за соблюдением технологий изготовления продукта.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за поведением в нестандартных и нештатных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач, практического задания.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оценка преподавателем выполнения заданий самостоятельной работы в поиске и использовании информации.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Определение преподавателем лидерских качеств, наблюдение за отношениями внутри группы. Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с преподавателем и руководителями.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Наблюдение за развитием самообразования.

квалификации.	
ОК 8. Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.	Наблюдение за развитием физических данных.
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Наблюдение и оценка преподавателем динамики достижений учащегося в овладении и использования иностранным языком (тестирование, собеседование).
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	Оценка результатов студентов в процессе освоения образовательной программы.
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Наблюдение за поведением в нестандартных и внештатных ситуациях.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Наблюдение за соблюдением действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к рабочей программе профессионального модуля

Лист дополнений и изменений, внесенных в программу

№ изменения, дата внесения; № страницы с изменением	
<b>БЫЛО</b>	<b>СТАЛО</b>
<i>Основание:</i>	
<i>Подпись лица, внесшего изменения</i>	