

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

МДК 03.01 Теоретические основы товароведения

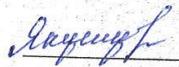
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Специальность: _38.02.04 Коммерция (по отраслям)

ОДОБРЕНА
Предметно (цикловой) комиссией
Социально-экономического профиля

Протокол № 1
от «30» августа 2021 г.

Председатель предметно-цикловой
комиссии

 /Якушина Т.В./

Рабочая программа учебной дисциплины
разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по
специальности 38.02.04 Коммерция (по
отраслям)

Заместитель директора по УМР

 / Чаева Е.А./

Организация разработчик: «КОЛЛЕДЖ
СОВРЕМЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ»

Согласовано:   Кощан Анатолий Аркадьевич, генеральный директор
Акционерного Общества «Компания» «ОТКРЫТЫЙ МИР»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС по специальности СПО Коммерция (по отраслям)

Профессиональные компетенции (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 профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студента 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. Планируемые результаты рабочей программы воспитания

Формулировки личностных результатов учитывают требования Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p align="center">ЛР 7</p>
<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>	
<p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности</p>	<p align="center">ЛР 13</p>
<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость</p>	<p align="center">ЛР 14</p>
<p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p>	<p align="center">ЛР 15</p>

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего 479 часов

максимальной учебной нагрузки обучающегося 371 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 247 часов;

курсовое проектирование – 20 часов;

самостоятельной работы студента 124 часов.

Учебная и производственная практика-108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.

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

КОД	Наименование результатов 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 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Максимальная нагрузка, часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных курсов					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента			Самостоятельная работа студента		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3	МДК.03.01. Теоретические основы товароведения	153	102	74		51			
ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8	МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	218	145	85	20	73			
	Учебная и производственная практика	108							
	Всего:	479	247	159	20	124	36	72	

3.2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Планирование и управление ассортиментом продукции			
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения		102	
Тема 1.1. Предмет, цели, задачи товароведения	Содержание	2	
	1 Объекты и субъекты товароведения.		
	2 История и направления развития товароведения.		
	3 Основополагающие принципы товароведения.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
1 Изучение должностных обязанностей и квалификационных требований к товароведу			
Тема 1.2. Товароведная классификация товаров	Содержание	2	
	1 Основные виды классификации в товароведении		
	2 Общегосударственная (ОКП), торговая, учебная классификации товаров.		
	3 Кодирование в товароведении: понятие, основы применения.		3
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	10	
1 Изучение основных методов систематизации товаров			

Тема 1.3 Хранение товаров, его цель и значение.	Содержание		4	
	1	Условия хранения товаров		2
	2	Виды режимов хранения.		2
	3	Характеристика показателей различных режимов хранения		2
	4	Основные методы хранения товаров.		2
	Лабораторные работы		-	
Практические занятия		10		
1	Изучение конкретных условий и методов хранения по выбранному товару, показатели режимов хранения и особенности места хранения.			
Тема 1.4. Принципы и правила размещения товаров.	Содержание		4	
	1	Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе: классификация, основные требования.		2
	2	Виды товарных потерь и способы их регулирования.	3	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		10	
1	Построение схем размещения однородных групп товаров			
Тема 1.5. Управление ассортиментом продукции	Содержание		4	
	1	Основные отличия понятия «ассортимент товаров» от понятия «товарная номенклатура».		2
	2	Классификация ассортимента товаров.		2
	3	Факторы формирования ассортимента.		2
	4	Этапы формирования ассортимента.		3
	5	Управление ассортиментом путем выработки ассортиментной концепции и ассортиментной политики.	3	
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		10	
1	Изучение ассортиментной концепции и ассортиментной политики.			
Тема 1.6. Товарная информация	Содержание		4	
	1	Значение и источники товарной информации.		2
	2	Виды и формы товарной информации.		2
	3	Требования к товарной информации		2
	4	Маркировка: сущность, функции, требования, виды, структура.		2
	5	Классификация знаков: экологические, товарные, регистрационные, соответствия и качества, предупредительные, эксплуатационные, размерные, кодовые.		2
	6	Штриховое кодирование: технология кодирования, классификация, системы кодирования,		3

	требования по нанесению на упаковку товара.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	10	
	1 Изучение основных документов, содержащих информацию о товаре.		
Тема 1.7. Качество товаров	Содержание	4	
	1 Понятие и свойства качества.		2
	2 Основные показатели качества.		2
	3 Потребительские свойства и показатели товаров, формирующие качественную характеристику товаров (назначение, надежность, эргономические свойства, эстетические свойства, экологические свойства, безопасность).	2	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	10	
	1 Определить показатели качества, согласно ГОСТу по качеству продукции и сформулировать выводы		
Тема 1.8. Экспертиза товаров	Содержание	4	
	1 Понятие, цели и задачи экспертизы		2
	2 Методы проведения экспертизы.		2
	3 Виды экспертизы		2
	4 Особенности проведения экспертизы некоторых видов товаров.	3	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	12	
	Изучение правил проведения экспертизы, рассматриваются некоторые виды экспертизы, заполняются документы, сопутствующие проведению экспертизы		
	Дифференцированный зачет	2	
	Итого по мдк.03.01		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной экономической литературы (по вопросам к параграфам, разделам учебных пособий, составленным преподавателем) Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы: 1. Каталогизация как метод товароведения 2. Идентификация в товароведении, основные методы идентификации продукции 3. Виды и правила осуществления классификации в товароведении		51	

4.	Товар и его характеристики		
5.	Товароведная классификация товаров		
6.	Понятие ассортимента и его классификация		
7.	Показатели ассортимента		
8.	Понятие качества товаров, требования к качеству, факторы, влияющие и формирующие качество		
9.	Свойства и показатели качества		
10.	Оценка качества		
11.	Градации качества		
12.	Дефекты товаров		
13.	Управление качеством		
14.	Режимы хранения товаров		
Раздел 2			
Идентификация товаров по ассортиментной принадлежности, оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров			
МДК.03.02			
Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			
Раздел 2. МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		218	
тема 1. Сущность и содержание товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.	Содержание	48/25пр	
	1	Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: основные понятия, объект, предмет, задачи и методы.	1
	2	Практическое занятие №1 Две стороны товара: потребительная стоимость и стоимость, их взаимосвязь, потребности, удовлетворяемые потребительскими товарами.	2
	3	Практическое занятие №2. Состояние и перспективы развития продовольственного рынка.	2
	4	Зависимость ассортимента товаров от их вида	1
	5	Практическое занятие №3. Свойства и показатели ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров.	2

6	Практическое занятие №4. Ассортиментная политика предприятия.		2
7	Классификация продовольственных и непродовольственных товаров.		1
8	Практическое занятие №5. Правила классификации при иерархическом и фасетном методах; преимущества и недостатки этих методов.		2
9	Номенклатура потребительских свойств товаров и их показателей, их применяемость и весомость для товаров разных групп		1
10	Практическое занятие №6. Характеристика основных групп потребительских свойств товаров, весомость потребительских свойств.		2
11	Качество продовольственных и непродовольственных товаров: понятие, свойства и показатели, их значения.		1
12	Практическое занятие №7. Градация качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории.		2
13	Практическое занятие №8. Дефекты товаров: понятие, классификация.		2
14	Факторы, формирующие качество потребительских товаров.		1
15	Практическое занятие №9. Роль сырья и материалов, конструкции изделий, технологических процессов, человеческого фактора.		2
16	Факторы, сохраняющие качество потребительских товаров.		1
17	Практическое занятие №10. Общие методы и принципы защиты товаров от воздействия внешних разрушающих факторов.		2
18	Практическое занятие №11. Условия сохранности (хранения) товаров.		2
19	Правила и принципы размещения товаров.		1
20	Практическое занятие №12. Обеспечение соблюдения правил и режимов транспортирования, хранения и реализации потребительских товаров.		2
21	Товарные потери: понятие, виды и разновидности, причины возникновения.		1
22	Практическое занятие №13. Характеристика основных видов товарных потерь.		2
23	Практическое занятие №14. Причины возникновения товарных потерь и мероприятия по их предупреждению и сокращению.		2
24	Экспертиза товаров		1
25	Практическое занятие №15. Виды товароведной экспертизы: количественная, качественная, ассортиментная и комплексная.		2
26	Товарная информация. Нормативно-правовая база. Требования к информации.		1

	27	Практическое занятие №16. Товарная информация: понятие, характеристика основных видов, форм и средств.		2
	28	Маркировка товаров.		1
	29	Практическое занятие №17. Структура маркировки товаров.		2
	30	Практическое занятие №18. Товарные знаки продовольственных и непродовольственных товаров: понятие, назначение, правовая защита.		2
	31	Идентификация товаров.		1
	32	Практическое занятие №19. Средства идентификации.		2
	33	Практическое занятие №20. Порядок проведения идентификации.		2
	34	Оценка и подтверждение соответствия товаров.		2
	35	Практическое занятие №21. Единые перечни продукции, подлежащей обязательной сертификации и декларированию соответствия.		2
	Самостоятельная работа.		25	
		Домашняя работа по изучению темы: изучение Федеральных законов и нормативных актов, регулирующих товароведение, проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы, подготовка доклада и сообщений. Нахождение информации в сети Интернет. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.		2
		Подготовка реферата по теме: Совершенствование ассортиментной политики предприятия		3
		Разработка презентации		3
тема 2. Товароведение продовольственных товаров.	Содержание		48/30пр	
	1	Пищевая ценность продовольственных товаров.		1
	2	Практическое занятие №1. Биологическая, энергетическая ценность, биологическая эффективность товаров.		2
	3	Консервирование продовольственных товаров.		1
	4	Практическое занятие №2. Способы консервирования: сушка, замораживание, квашение, маринование и др.		2
	5	Безопасность продовольственных товаров.		1
	6	Практическое занятие №3. Способы попадания токсичных веществ в пищевые товары. Виды пищевых отравлений.		2
	7	Молочные товары.		1

8	Практическое занятие №4. Характеристика молока, кисломолочных товаров, масла коровьего, сыров по пищевой ценности и факторов, формирующих их качество (сырье, особенности производства).		2
9	Сыры и коровье масло.		1
10	Практическое занятие №5. Физико-химические основы производства сыров и масла.		2
11	Пищевые жиры: понятие, классификация ассортимента, пищевая ценность, оценка качества (показатели, основные дефекты).		1
12	Практическое занятие №6. Краткая характеристика растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции по пищевой ценности, факторам, формирующим качество (сырье, особенности производства).		2
13	Фруктоовощные товары.		1
14	Практическое занятие №7. Классификация свежих плодов и овощей. Основные документы, регламентирующие качество и безопасность свежих овощей.		2
15	Мясные товары.		1
16	Практическое занятие №8. Классификация, ассортимент, виды и сорта мясных товаров. Краткая характеристика отдельных групп мясных товаров: колбасных изделий, мясных копченостей, консервов по пищевой ценности, тканевому составу, факторам, формирующим качество.		2
17	Рыбные товары.		1
18	Практическое занятие №9. Классификация, ассортимент, виды рыбных товаров.		2
19	Вкусовые товары (чай, кофе).		1
20	Практическое занятие №10. Отличительные особенности зеленого и черного чая по химическому составу: содержание танина, кофеина, дубильных веществ и др.		2
21	Вкусовые товары (алкогольные напитки).		1
22	Практическое занятие №11. Товароведная характеристика отдельных видов алкогольных напитков (водки, коньяка, ликеров, вина).		2
23	Зерномучные товары.		1
24	Практическое занятие №12. Характеристика основных групп зерномучных товаров: муки, крупы, хлебобулочных, макаронных изделий по пищевой ценности, факторам, формирующим качество.		2
25	Кондитерские товары.		1

	26	Практическое занятие №13. Классификация по виду сырья и способам изготовления.		2
	27	Консервированная плодоовощная продукция.		1
	28	Практическое занятие №14. Классификация плодоовощных консервов.		2
	29	Сахаристые кондитерские товары.		1
	30	Практическое занятие №15. Способы продления сроков годности сахаристых кондитерских изделий.		2
	Самостоятельная работа.		25	
		Домашняя работа по изучению темы: изучение Федеральных законов и нормативных актов, регулирующих товароведение продовольственных товаров, проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Нахождение информации в сети Интернет. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.		2
		Подготовка реферата на тему: Характеристика определенного продовольственного товара		3
тема3. Товароведение непродовольственных товаров.	Содержание		49/30пр	
	1	Обувные товары.		1
	2	Практическое занятие №1. Факторы, формирующие качество и конкурентоспособность кож; характеристика ассортимента. Фальсификация кож.		2
	3	Меховые товары.		1
	4	Практическое занятие №2. Сортировка пушно-меховых полуфабрикатов и изделий из них. Условия хранения мехов.		2
	5	Трикотажные товары.		1
	6	Практическое занятие №3. Классификация, характеристика ассортимента и оценка качества трикотажных изделий.		2
	7	Швейные товары.		1
	8	Практическое занятие №4. Общие сведения о швейных товарах, их классификация.		2
	9	Текстильные товары.		1
	10	Практическое занятие №5. Состояние и приоритетные направления развития ассортимента текстильных товаров.		2
	11	Ювелирные товары.		1
	12	Практическое занятие №6. Гражданско-правовое регулирование оборота драгоценных		2

	металлов: основные Федеральные законы и Постановления правительства.		
13	Хозяйственные товары.		1
14	Практическое занятие №7. Классификация ассортимента хозяйственных товаров.		2
15	Мебель.		1
16	Практическое занятие №8. Классификация мебели по назначению, способу изготовления, конструктивному решению, комплектности, основным материалам и другим признакам.		2
17	Бытовые электротовары.		1
18	Практическое занятие №9. Правила маркировки, упаковки, транспортирования и хранения бытовых электротоваров.		2
19	Электронные товары.		1
20	Практическое занятие №10. Классификация по назначению и конструктивному исполнению, качеству, габаритам.		2
21	Парфюмерные товары.		1
22	Практическое занятие №11. Состояние и приоритетные направления развития ассортимента парфюмерных товаров.		2
23	Косметические товары.		1
24	Практическое занятие №12. Классификация ассортимента косметических товаров и показатели качества.		2
25	Игрушки.		1
26	Практическое занятие №13. Требования к безопасности и методы испытаний игрушек.		2
27	Школьно-письменные и канцелярские товары.		1
28	Практическое занятие №14. Товароведная характеристика бумаги и предметов для письма.		2
29	Спортивные товары.		1
30	Практическое занятие №15. Требования к качеству спортивного инвентаря.		2
Самостоятельная работа.		23	
	Домашняя работа по изучению темы: изучение Федеральных законов и нормативных актов, регулирующих товароведение непродовольственных товаров, проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Нахождение информации в сети Интернет. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя.		2

	давателя.		
	Подготовка реферата на тему: Характеристика определенного непродовольственного товара		3
	Подготовка курсового проекта	20	3
Примерная тематика курсовых работ (проектов)			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Товароведение как наука о потребительской стоимости товаров 2. Роль товарной экспертизы в обеспечении качества товаров 3. Значение отдельных пищевых веществ для организма человека 4. Основные способы и значения консервирования пищевых продуктов 5. Анализ факторов, влияющих на формирование качества продовольственных товаров (на примере конкретных групп товаров) 6. Анализ факторов, влияющих на сохранность продовольственных товаров (на примере конкретных групп товаров) 7. Характеристика дефектов продовольственных товаров 8. Современные методы товарной экспертизы 9. Идентификация продовольственных товаров 10. Фальсификация продовольственных товаров 11. Пути совершенствования информационного обеспечения экспертизы товаров 12. Право потребителей на информацию и защита прав потребителей в России и за рубежом 13. Экологическая безопасность продовольственных товаров 14. Современные проблемы обеспечения качества и безопасности продукции 15. Экспертная оценка потребительских свойств товаров 16. Современные методы товарной экспертизы 17. Систематизация и кодирование товаров 18. Ассортимент товаров как категория товароведения 19. Упаковка как фактор сохранения качества товара <p>Конкурентоспособность товаров и её оценка</p>			
Учебная и производственная практика (по профилю специальности)		108	
Виды работ:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Количественные характеристики товаров. 2. Общие и специфичные характеристики единичных экземпляров товаров и товарных партий. 3. Физические свойства товаров: группы. 4. Физико-механические и термические свойства, их характеристика. 5. Термические, электрические и оптические свойства: определение, показатели, характеристика. 6. Классификация требований, предъявляемых к товарам. 7. Показатели качества, их классификация по различным признакам. 			

8. Номенклатура потребительских свойств товаров.
9. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
10. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
11. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
12. Экологические свойства и свойства безопасности.
13. Виды безопасности.
14. Градации качества товаров: стандартная, нестандартная, отход, брак.

Виды работ:

15. Ознакомление с торговым предприятием (тип, вид, формы обслуживания, планировка).
16. Прохождение инструктажей по охране труда и технике безопасности.
17. Подготовка к работе и эксплуатация электронных весов.
18. Эксплуатация холодильного оборудования в технологическом процессе магазина.
19. Подготовка и использование в технологическом процессе маркировочно-этикеточного оборудования, защитных аксессуаров, машин для резки, распила и измельчения продуктов.
20. Обслуживание покупателей с соблюдением Закона «О защите прав потребителей», правил торговли, с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.
21. Распознавание ассортимента основных видов круп, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях.
22. Оценка качества по органолептическим показателям, маркировке.
23. Ознакомление с условиями хранения, сроками, изготовителями.
24. Распознавание ассортимента муки, макаронных изделий, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.
25. Распознавание ассортимента хлеба, булочных изделий, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.
26. Распознавание ассортимента свежих овощей, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.
27. Распознавание ассортимента свежих плодов, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.
28. Распознавание ассортимента овощных и плодово-ягодных консервов, замороженных ягод и плодов, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.
29. Распознавание ассортимента крахмала, сахара и меда, консультирование покупателей о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах.
30. Распознавание ассортимента резиновой обуви, консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки и символов по уходу, оценка качества по органолептическим показателям.

<p>31. Обслуживание покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знаний о товаре и других особенностей.</p> <p>32. Основные поставщики товаров.</p> <p>33. Распознавание ассортимента текстильной и швейной галантереи, консультирование о свойствах, расшифровка, оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>34. Распознавание ассортимента металлической галантереи, консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>35. Распознавание ассортимента кожаной галантереи, консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>36. Распознавание ассортимента товаров из пластических масс, щеток и зеркал, консультирование о свойствах.</p> <p>37. Распознавание ассортимента парфюмерных товаров и туалетного мыла, консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>38. Распознавание ассортимента косметических товаров, консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>39. Распознавание ассортимента стеклянной посуды, консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность.</p> <p>40. Распознавание ассортимента фарфоро-фаянсовой посуды, консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность.</p> <p>41. Распознавание ассортимента металлической и пластмассовой посуды, консультирование о свойствах и правилах ухода, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность.</p> <p>42. Распознавание ассортимента товаров бытовой химии, консультирование о свойствах, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>43. Распознавание ассортимента проводов, шнуров и электроосветительных приборов, консультирование о свойствах и правилах эксплуатации, расшифровка маркировки, оценка качества по органолептическим показателям, комплектность, количественные характеристики.</p>		
ИТОГО	479	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебного модуля требует наличия учебного кабинета и лаборатории.

Оборудование учебного кабинета:

1. Автоматизированный рабочий модуль преподавателя
2. Комплект ученической мебели исходя из количества студентов
3. Программное обеспечение для проведения практических работ с использованием ПК, проведения тестового контроля знаний студентов (текущего, рубежного и итогового)
4. Комплект учебно-методических материалов преподавателя

Технические средства обучения:

1. Видеопроектор
2. Акустическая система
3. Мультимедийный проектор
4. Мультимедийная доска
5. Персональные компьютеры
6. Телевизор с современным видеointерфейсом.

Оборудование лаборатории:

1. Автоматизированный рабочий модуль преподавателя
2. Комплект ученической мебели исходя из количества студентов
3. Оборудование весоизмерительное;
4. Комплект противопожарного инвентаря;
5. Комплект учебно-методической документации;
6. Наглядные пособия (схемы, таблицы);
7. Комплект карточек для проверки знаний обучающихся;
8. Тесты по темам профессионального модуля.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»

Основные источники:

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 479 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9322-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/426587>
2. Лифиц, И. М. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2016. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9007-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/395767>
3. Райкова Е.Ю. «Теоретические основы товароведения»: учебник для СПО/ Е.Ю. Райкова. - М.: «Академия», 2016. – 224 с.
4. Неверов А.Н., Чалых Т.И. «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами»: учебник для СПО/А.Н. Неверов, Т.И. Чалых;- М.: «Академия», 2017.- 560 с.
5. Гранаткина Н.В. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»: учебное пособие/Н.В. Гранаткина. – М.: «Академия», 2017.- 240 с.
6. Дубцов Г.Г. «Товароведение пищевых продуктов»: учебник для СПО/Г.Г. Дубцов.- М.: «Академия», 2017. – 264 с.

Дополнительные источники:

1. ФЗ-212 «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.2017 г.
2. Стандарты.
3. Сертификаты.
4. Николаева М.А. «Теоретические основы товароведения», М.: Норма, 2017. (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;

1. КонсультантПлюс: справочно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. РОСКОДЕКС: российское законодательство [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.roskodeks.ru/>
3. Гарант: информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. –Режимдоступа: <http://www.garant.ru/>
4. Кодексы и законы РФ: правовая навигационная система [Электронныйресурс]. – Режим доступа: <http://www.zakonrf.info/>

Дополнительные источники:

1. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы /Учебник. - М: Юрайт, 2014.
2. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. Учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2011.
3. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие/ Николаева М.А. – М.: ИД «ФОРУМ», 2010.
4. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие/ С.В.Колобов - М. Изд-во «Дашков и К°», 2012.
5. Долганова Н.В., Мижужева С.А. и др. Упаковка, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов: Учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2011.
6. Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров: Учебник / А.Н.Неверов, Е.Л.Пехташева, Е.Ю.Райкова и др. – М.: ИНФРА-М, 2012.
7. Конституция (Основной закон) Российской Федерации
8. Трудовой кодекс Российской Федерации
9. ФЗ «ОБ основах охраны труда в РФ» № 69-ФЗ от 21.12.94.
10. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ.
11. СП 2.3.6.-1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
12. Арустамов Э.А. Техническое оснащение торговых организаций. - М: Академия, 2007
13. Голубкина Т.С. Торговые вычисления. - М: Академия, 2012
14. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров, 2010
15. Костерина Н.В.Оборудование торговых предприятий: Практикум. - М: Академия, 2012
16. Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров. - М: Академия, 2008
17. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. - М: Академия, 2012
18. Самарин В.И. Справочник по товароведению непродовольственных товаров. - М: Академия, 2010

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация основных профессиональных образовательных программ должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатными/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся. Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение должно предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются образовательным учреждением в объеме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего (полного) общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательным учреждением.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	<ul style="list-style-type: none"> - анализ и формирование ассортиментных групп предприятия; - оценка основных показателей качества товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий; - устный ответ.
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	<ul style="list-style-type: none"> - виды товарных потерь и причины их возникновения; - меры по предупреждению товарных потерь; - правила списания товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение самостоятельной работы; - тестирование.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	<ul style="list-style-type: none"> - виды информации наносимой на маркировку товара; - требования к маркировке товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий; - устный ответ.
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	<ul style="list-style-type: none"> - виды классификаторов товаров; - идентификация товаров и их качество; - оценка качества товаров, диагностика дефектов. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий; - выполнение самостоятельной работы.
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	<ul style="list-style-type: none"> - знание условий хранения и транспортирования товаров; - виды сопроводительных документов и основные требования к их оформлению. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение самостоятельной работы; - выполнение практических заданий; - устный ответ.
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	<ul style="list-style-type: none"> - знание санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке; - проверка качества процессов на соответствие установленным требованиям. 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение самостоятельной работы; - выполнение практических заданий; - устный ответ.
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	<ul style="list-style-type: none"> - знания правил измерения товаров и перевода внесистемных единиц в системные 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение практических заданий.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	<ul style="list-style-type: none"> - знание видов документов по подтверждению соответствия товаров; - контроль соответствия товаров. 	<ul style="list-style-type: none"> - устный ответ; - выполнение практических заданий.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических и теоретических занятиях.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- применение методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Устный экзамен.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение проблемных ситуаций; - участие в работе «малых групп» на теоретических и практических занятиях	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	- использование различных источников для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использование необходимой информации при выполнении профессиональных задач.	Анализ результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - проявление ответственности при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и теоретических занятиях.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование профессионального и личностного развития обучающегося в ходе обучения.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и теоретических занятиях.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- соблюдение правил охраны труда при использовании торгового-технологического оборудования; - организация	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.

	обслуживания клиентов, покупателей на основе действующего законодательства в торговой отрасли.	
--	--	--

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по междисциплинарному комплексу, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Обучение по междисциплинарному комплексу завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по МДК самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации и текущего контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).