

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Псковской области
«Великолукский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

на заседании
предметно-цикловой комиссии
Протокол от 28.06.2023 г. №10

СОГЛАСОВАНО

с зам. директора по УПР
_____/В.А. Стулова
«28» июня 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора ГБПОУ ВПК
«28» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины/профессионального модуля

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

(индекс, наименование дисциплины/модуля)

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

(код, наименование специальности/профессии)

Форма обучения - очная

**Великие Луки
2023**

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (торговля), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 15.05.2014 года № 539.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области «Великолукский политехнический колледж»

Разработчик: Ананко Ю.В., мастер производственного обучения ГБПОУ ВПК

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров является частью образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (торговля) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК3.3 Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК3.4 Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов.

ПК3.6 Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК3.7 Производить измерения товаров и других объектов.

ПК3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Программа профессионального модуля может быть использована в профессиональной подготовке работников при наличии среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

-определения показателей ассортимента;

-распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

- оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установление градаций качества;
- расшифровка маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение 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 транспортировки, 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 транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 632 часа, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 492 часов, включая:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 420 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 140 часов;
- учебной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видов профессиональной деятельности «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию. Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями. Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов.
ПК 3.2	
ПК 3.3	
ПК3.4	
ПК3.5	
ПК 3.6	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. Производить измерения товаров и других объектов .
ПК 3.7	
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия ,принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 2	
ОК3	
ОК 4	
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК7	
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 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	-
ПК 3.1- 3.5	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	210	140	88	-	70	-	-
				52				
ПК 3.1 , 3.4- 3.8	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	210	140	88		70	-	-
				52				
ПК 3.1 – 3.8	Учебная практика	72					72	-
	Всего:	492	280	280	-	140	72	-

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые компетенции
1	2	3	4
МДК.03.01. Теоретические основы товароведения			
Тема 1.1. Предмет и основные категории товароведения.	Содержание учебного материала Предмет, содержание и методы товароведения, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Теория товароведения. Цели и задачи товароведения. История и направления развития товароведения как науки. Состояние потребительского рынка. Подготовка товароведов в России и за рубежом. Систематизация товаров. Современные задачи, стоящие перед товароведением	12	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.3, ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Практические занятия	4	
	1 Составление схемы классификации товаров различными методами. Определение подлинности товаров по штриховому коду.		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщений: «Состояние и перспективы развития потребительского рынка России», «История и направления развития товароведения». Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей».	10	
Тема 1.2. Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели.	Содержание учебного материала Виды ассортимента. Основные характеристики ассортимента. Кодирование товаров. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом.	8	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.6 ПДК 1
	Практические занятия	4	
	2 Составление ассортиментного перечня товаров по видам и свойствам.		

	Самостоятельная работа: Составить схему: «Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров», подготовка презентации: «Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели»	9	
Тема 1.3. Факторы, обеспечивающие качество.	Содержание учебного материала	12	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.3-ПК 3.8 ПДК 1
	Безопасность товаров. Эффективность товаров. Совместимость товаров. Взаимозаменяемость товаров. Систематизация товаров. Потребности и требования к качеству. Факторы, обеспечивающие качество. Классификация показателей. Понятие и методы оценки качества продукции. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров Общегосударственные классификаторы Характеристика номенклатуры потребительских свойств и показателей качества.		
	Практические занятия	6	
	3 Анализ показателей качества товаров		
	Самостоятельная работа: Составление схемы: «Показатели качества товаров», Составление таблицы: «Классификация продовольственных и непродовольственных товаров»	8	
Тема 1.4. Потребительские свойства товаров	Содержание учебного материала	18	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.6-ПК 3.8 ПДК 1
	Общая характеристика потребительских свойств. Пищевая, энергетическая, физиологическая и органолептическая ценность товаров продовольственных товаров. Химический состав и свойства товаров. Органические и неорганические вещества. Углеводы. Содержание в продуктах растительного и животного происхождения. Белки и небелковые азотсодержащие вещества. Растительные, животные и смешанные жиры. Ароматические вещества. Фенольные соединения. Органические кислоты. Витамины. Минеральные (зольные) элементы. Потребительские свойства непродовольственных товаров: безопасность, надежность, долговечность, ремонтпригодность, эстетичности др. Характеристика физических свойств товаров. Свойства товара. Признак товара. Дефекты товаров.		

	Практические занятия	10	
	4 Расчет калорийности и пищевой ценности продуктов.		
	5 Определение дефектов по натуральным образцам		
	Самостоятельная работа: Решение задач на расчет калорийности товаров. Составление схемы: «Основные дефекты товаров». Проанализировать ассортимент продуктов в ближайшем магазине. Подготовка презентации: «Виды дефектов»	15	
Тема 1.5. Методы определения качества товара	Содержание учебного материала	12	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.4-ПК 3.8 ПДК 1
	Понятие и оценка качества товара. Градации качества. Несоответствия и дефекты. Стандартный и нестандартный товар. Брак. Органолептические методы определения качества товара. Измерительные методы определения качества товара и др. Основные понятия. Условия проведения и требования к образцам		
	Практические занятия	8	
	6 Определение качества товаров органолептическим способом.		
	7 Решение проблемных ситуаций по оценке качества товаров		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы: «Методы определения качества товара» Составление конспекта на тему: «Методы оценки качества товара»	8	
Тема 1.6. Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база	Содержание учебного материала	12	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.3-ПК 3.8 ПДК 1
	Общие сведения к информации о товарах. Ответственность за причинение ущерба организации при порче товаров или при их недостатке. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах. Маркировка товаров. Штриховое кодирование. Информационные знаки. Информация для потребителя и эксплуатационные документы.		
	Практические занятия	8	
	8 Расшифровка данных, содержащихся в сертификатах.		
	9 Решение ситуационных задач		

	Самостоятельная работа: Подготовка презентации на тему «Штрих коды: классификация, структура» Подготовка реферата на тему «Виды и формы товарной информации»	8	
Тема 1.7. Основы хранения товаров в магазине.	Содержание учебного материала	14	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.5-ПК 3.8 ПДК 1
	Хранение товаров в магазине. Условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров. Режим и сроки хранения товаров. Упаковка товаров. Требования к упаковке. Транспортирование товаров..		
	Практические занятия	12	
	10 Анализ основных видов тары и упаковки для продовольственных товаров		
	11 Анализ основных видов тары и упаковки для непродовольственных товаров		
	12 Требования к упаковке различных групп пищевых продуктов.		
	Самостоятельная работа: Составление схемы: «Элементы маркировки и соотношение товарной информации» Составление таблицы «Материалы и виды пищевой упаковки». Презентация: «Хранение продовольственных и непродовольственных то-варов»	12	
МДК.03.02.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			
Тема 2.1. Общие вопросы товароведения и	Содержание учебного материала	14	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1, ПК 3.2,

продовольственных товаров	Классификация продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Ассортимент товаров: понятие, виды и их краткая характеристика. Показатели качества. Пищевая ценность: энергетическая, физиологическая, биологическая Качество и безопасность пищевых товаров. Методы контроля качества пищевых товаров Дефекты, понятие: классификация, диагностика по отличительным признакам, установление причин возникновения и способы. Потери продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственных товаров.		ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Практические занятия	4	
	1 Химический состав и пищевая ценность пищевых продуктов		
	2 Расчет показателей ассортимента и оценка ассортиментной политики торговых предприятий		
	Самостоятельная работа Решение задач по расчету энергетической ценности продовольственных товаров Написание опорного конспекта по теме: «Функции и методы товароведения» Подготовка сообщения «Дефекты пищевых товаров»	7	
Тема 2.2. Товароведение зерномучных товаров	Содержание учебного материала	6	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Классификация и ассортимент муки и макаронных изделий. Виды и характеристика муки. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение Виды и характеристика макаронных изделий. Виды и характеристика дрожжей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение		
	Практические занятия	2	
	3 Идентификация макаронных изделия по видам, сортам, определять качество по органолептическим показателям.		
	Самостоятельная работа: Подбор материала по анализу современного состояния рынка продовольственного зерна» Составление тестов по теме «Зерномучные товары» Подготовка презентации «Хлебобулочные изделия»	5	

<p align="center">Тема 2.3. Товароведение свежих и переработанных плодовоовощных товаров</p>	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Особенности плодов и овощей, как объекта товароведения. Классификация плодов и овощей. Продукты переработки, плодовоовощные консервы.			
	Практические занятия		2	
	4	Идентифицировать ассортимент плодово-ягодных консервов по видам, определять по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя.		
Самостоятельная работа: Подготовка сообщения на тему: «Состояние и перспективы развития рынка плодовоовощных товаров в России» Составление тестов по теме «Кондитерские изделия» Составление таблицы «Товароведная характеристика плодовоовощных товаров»		7		
<p align="center">Тема 2.4. Товароведение вкусовых товаров</p>	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Классификация и ассортимент чая. кофе, чайных и кофейных напитков. Пряности, приправы. Виды, ассортимент и товароведная характеристика чая, кофе, чайных и кофейных напитков. Классификация и ассортимент ликероводочных изделий. Виды, ассортимент и товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.			
	Практические занятия		2	
	5	Сравнительная органолептическая оценка вкусовых товаров.		
Самостоятельная работа: Составление кроссворда «Чай и чайные напитки» Подготовка сообщения «Ассортимент кофе и кофейных напитков» Подготовка презентации «Влияние алкогольных напитков на организм человека»		6		
<p align="center">Тема 2.5. Товароведение кондитерских товаров</p>	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Сахаристые и кондитерские изделия. Классификация. Мучные кондитерские изделия. Упаковка, маркировка и сроки хранения.			
	Практические занятия		2	

	6	Идентифицировать ассортимент печенья, пряников, вафель по видам, определять качество органолептическим способом. Определять по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя		
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Ассортимент кондитерских изделий города»		2	
Тема 2.6. Товароведение крахмала, сахара и меда	Содержание учебного материала Крахмал и крахмалопродукты. Сахар и сахарозаменители. Мед.		2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации: «Вред и польза сахара и сахарозаменителей для человека»		4	
Тема 2.7. Товароведение яиц и яичных товаров	Содержание учебного материала Классификация и ассортимент яичных товаров. Виды и товароведная характеристика яиц, требование к качеству, маркировка и хранение. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Практические занятия		2	
	7	Определение вида и категории яйца по органолептическим и физико-химическим показателям		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения: «Яйца перепелиные: классификация и характеристика»		4	
Тема 2.8. Товароведение пищевых жиров	Содержание учебного материала Пищевые жиры. Растительные масла. Животные жиры. Маргарин. Майонез. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение		2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Практические занятия		2	
	8	Сравнительная органолептическая оценка растительных масел разных видов и наименований на натуральных образцах по стандарту		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы «Классификация растительных масел»		2	

Тема 2.9. Товароведение молока и молочных товаров	Содержание учебного материала		6	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Классификация и ассортимент молока, сливок и кисломолочных продуктов. Виды, ассортимент и товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение			
	Практические занятия		6	
	9	Сравнительная органолептическая оценка качества сыров разных видов, типов и наименований на натуральных образцах и по стандарту		
	10	Сравнительная органолептическая оценка качества молока разных наименований или разной жирности на натуральных образцах и по стандарту		
Самостоятельная работа: Составление словаря терминов «Классификация молока и молочных товаров» Подготовить сообщения: «Новые виды молочных товаров »		5		
Тема 2.10. Товароведение мяса и мясных товаров	Содержание учебного материала		6	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Мясо убойных животных. Классификация и характеристика мяса. Основные ткани и пищевая ценность мяса. Разделка мяса для розничной торговли. Экспертиза качества мяса. Мясо птицы. Субпродукты основных видов убойного скота. Колбасные изделия и продукты переработки мяса			
	Практические занятия		2	
	11	Изучение ассортимента колбас и распознавание отдельных наименований натуральных образцов		
Самостоятельная работа: Анализ и описание ГОСТа колбасных изделий Подготовка схемы: «Классификация мясных товаров»		4		
Тема 2.11. Товароведение рыбы и рыбных товаров	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Общие сведения о товарной группе. Групповой ассортимент, пищевая ценность. Характеристика товарного ассортимента.			

	Практические занятия	2	
	12 Анализ ассортимента рыбных, деликатесных товаров в магазине и по стандартам		
	Самостоятельная работа: Подготовка презентации «Нерыбное водное сырье»	4	
Тема 2.12. Общие сведения о непродовольственных товарах	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Классификация непродовольственных товаров. Структура потребительских свойств. Общие требования к содержанию информации о непродовольственных товарах.		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы: «Товароведная классификация непродовольственных товаров»	4	
Тема 2.13. Товароведение текстильных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Текстильные волокна: натуральные волокна, химические волокна. Нити и пряжа. Ткацкие плетения. Потребительские свойства тканей. Ассортимент натуральных тканей. Нетканые материалы. Искусственный мех.		
	Практические занятия	4	
	13 Идентифицировать ткань по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению.		
	14 Идентифицировать ассортимент хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных		
	Самостоятельная работа: Составление схемы; «Классификация волокон»	2	
Тема 2.14. Товароведение швейно-трикотажных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Классификационная характеристика трикотажных изделий, виды трикотажных изделий. Основные потребительские свойства трикотажных изделий, требования к качеству, упаковка, маркировка трикотажных изделий.		
	Практические занятия	8	

	15	Идентифицировать швейные изделия по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам.		
	16	Идентифицировать трикотажные изделия по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам.		
	Самостоятельная работа Составление классификационной схемы швейных и трикотажных товаров, составление таблицы «Ассортимент натуральных тканей»			
Тема 2.15. Товароведение кожевенно-обувных товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Требования к обувным товарам и основные потребительские свойства. Кожевенные и другие обувные материалы.		2	
	Практические занятия			
	17	Идентифицировать ассортимент обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления.		
	Самостоятельная работа: Подготовка памятки «Уход за кожаной обувью» Составление таблицы «Гарантийные сроки на сезонную обувь»		4	
Тема 2.16. Товароведение товаров из пластмассы и товаров бытовой химии	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Классификация, ассортимент и характеристика хозяйственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс. Классификация ассортимента товаров бытовой химии. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии.		2	
	Практические занятия			
	18	Идентифицировать ассортимент моющих средств, лакокрасочных товаров, клеящих материалов по назначению, видам.		
	Самостоятельная работа: Составление таблицы; «Ассортимент изделий из пластмассы»		2	
Тема 2.17. Товароведение парфюмерно-	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8,

косметических товаров	Классификация ассортимента и требование к качеству косметических товаров. Классификация ассортимента и требование к качеству парфюмерных товаров.		ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1	
	Практические занятия			
	19	Идентифицировать парфюмерные товары. Дефекты парфюмерных изделий и упаковки.		
	20	Идентифицировать косметические товары. Способ определения гарантийного срока хранения декоративной косметики.		
	Самостоятельная работа: Подготовка сообщения на тему «Это вам будет интересно - парфюмерно-косметических товаров»	2		
Тема 2.18. Товароведение мебельных товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Классификация ассортимента мебели. Виды и назначение мебели. Материал изготовления мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели.			
	Практические занятия			
	21	Идентифицировать ассортимент мебельных товаров; по назначению, видам, гарантийному сроку.	2	
Тема 2.19. Товароведение электробытовых товаров	Содержание учебного материала		4	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	Общие сведения об электробытовых товарах и их классификация. Характеристика электробытовых товаров. Потребительские свойства. Упаковка, маркировка и хранение электробытовых товаров.			
	Практические занятия		2	
	22	Идентифицировать ассортимент светильников по назначению, видам		
	Самостоятельная работа: Подготовить реферат на тему: «Современная бытовая техника»	2		
Тема 2.20. Бытовые радиоэлектронные товары	Содержание учебного материала		2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8.
	Характеристика бытовой аудиотехники. Характеристика бытовой видеотехники.			
Тема 2.21.	Содержание учебного материала		4	ПДК 1

Товароведение ювелирных товаров	Классификация ассортимента ювелирных товаров. Виды и назначение ювелирных товаров. Требования к качеству, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение ювелирных изделий.		
Учебная практика Вводный инструктаж по ТБ. Идентификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности Оценка качества и определение дефектов продовольственных товаров, приобрести навык расчета энергетической ценности продовольственных товаров. Оценка качества и определение дефектов непродовольственных товаров. Приобрести навык заполнения сопроводительных документов по приемке товаров Расшифровка маркировочных данных товаров Определение показатели ассортимента товаров. Распознавание продовольственные и непродовольственные товары по ассортиментной принадлежности. Оценка качество товаров в соответствии с установленными требованиями. Установление градации качества; определять дефекты. Расшифровка маркировочные обозначения. Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения. Участие в приемке товаров по количеству. Участие в приемке товаров по качеству. Определение видов товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания. Расчеты товарных потерь.		72	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
		492	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведение»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: наглядные пособия.

Технические средства обучения: ПК, проектор, демонстрационный экран.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513173>

Дополнительная литература

Левкин, Г. Г. Организация торговой деятельности : учебник и практикум для вузов / Г. Г. Левкин, О. А. Никифоров. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17373-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532974>

1. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования -М.:Юрайт,2022.- 241с.(Профессиональное образование).электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870>

2. Васюкова А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования -М.:Юрайт,2022.- 330с.(Профессиональное образование).электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170>

Интернет-ресурсы:

1. <https://gost.ruscable.ru/catalog/> - каталог ГОСТов
2. <https://znaytovar.ru/> - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль «Управление ассортиментом , оценка качества и обеспечение сохранности товаров» включает в себя междисциплинарные курсы:

«Теоретические основы товароведения»,
«Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»,
учебную практику.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу : реализация профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» обеспечено педагогическими кадрами ,имеющими высшее образование и опыт деятельности в организациях соответственной профессиональной сферы соответствующим профилем преподаваемых МДК.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой .Руководство и контроль производственной практикой студентов осуществляется преподавателями колледжа и руководителем практики от предприятия,являющимся одним из ведущих специалистов организации.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Студенты умеют: -участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров; -рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию;	-применение методов товароведения; -формирование и анализ торгового(или промышленного) ассортимента; -оценка качества товаров; -рассчет товарных потерь ; -знание теоретических основ товароведения,основных понятий,целей,задач,принципов,функций,методов,осново	Текущий контроль в форме: устного индивидуального опроса, тестирования; защиты практических

<p>-оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>-классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>-контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохранность, проверять оформление сопроводительных документов;</p> <p>-обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями;</p> <p>-производить измерения товаров и других объектов;</p> <p>-работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>	<p>палагающих товароведных характеристик и факторов, влияющих на них;</p> <p>-изучение видов товарных потерь, причин их возникновения и порядок списания;</p> <p>-классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка;</p> <p>-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.</p>	<p>занятий; контрольных работ по темам МДК.</p> <p>Зачеты по производственной практике.</p> <p>Отчеты по самостоятельной работе; по каждому из разделов профессионального модуля.</p> <p>Комплексный экзамен по модулю.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
------------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------

<p>Студенты умеют:</p> <ul style="list-style-type: none"> -понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; -организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; -принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; -осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; -работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем; -самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; -соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. 	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии; - выбор и применение методов и способов ведения товароведения; - оценка эффективности, качества выполнения. - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач ; - эффективный поиск необходимой информации; - рациональное использование полученной информации. - работа операторами АСУ ТП. - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - организация самостоятельных занятий при изучении модуля. 	<p>Итоговые оценки по результатам изучения дисциплины и МДК.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

