

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ВЕЛИКОЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
Протокол № \_\_\_\_  
от «\_\_\_\_» 2023г.

УТВЕРЖДАЮ  
зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ В.А. Стулова  
«\_\_\_\_» 2023г.

СОГЛАСОВАНО

---

Должности представителей работодателей и подписи  
Печать предприятия от работодателей  
«\_\_\_\_» 2023 г.

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

**МДК.03.01 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ  
МДК.03.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И  
НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

для обучения по образовательной программе среднего профессионального  
образования –  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
38.02.04 Коммерция (в торговле)

2023 г.

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

## **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;

-распознания 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:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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 реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	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.
ПК 3.6	Обеспечить 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 .
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.
ОК 2	Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК3	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.
ОК6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем.
ОК7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

*3.Структура и содержание профессионального модуля.*

**3.1. Тематический план профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.»**

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практик у)	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			
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
<b>МДК.03.01.Теоретические основы товароведения</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Предмет и основные категории товароведения.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p>Систематизация товаров.</p> <p>Современные задачи, стоящие перед товароведением</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>1 Составление схемы классификации товаров различными методами. Определение подлинности товаров по штриховому коду.</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Подготовка сообщений: «Состояние и перспективы развития потребительского рынка России», «История и направления развития товароведения».</p> <p>Изучение Закона РФ «О защите прав потребителей».</p>	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
<b>Тема 1.2.</b> <b>Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Виды ассортимента. Основные характеристики ассортимента. Кодирование товаров. Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Управление ассортиментом.</p> <p><b>Практические занятия</b></p> <p>2 Составление ассортиментного перечня товаров по видам и свойствам.</p>	8	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.6 ПДК 1

	<b>Самостоятельная работа:</b> Составить схему: «Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров», подготовка презентации: «Ассортимент товаров: виды, свойства, показатели»	9	
<b>Тема 1.3. Факторы, обеспечивающие качество.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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.	12	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.3-ПК 3.8 ПДК 1
	<b>Практические занятия</b>  3   Анализ показателей качества товаров	6	
	<b>Самостоятельная работа:</b>  Составление схемы: «Показатели качества товаров», Составление таблицы: «Классификация продовольственных и непродовольственных товаров»	8	
<b>Тема 1.4. Потребительские свойства товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>  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 азотосодержащие вещества. Растительные, животные и смешанные жиры. Ароматические вещества. Фенольные соединения. Органические кислоты. Витамины. Минеральные (зольные) элементы. Потребительские свойства непродовольственных товаров: безопасность, надежность, долговечность, ремонтопригодность, эстетичность др. Характеристика физических свойств товаров. Свойства товара. Признак товара. Дефекты товаров.	18	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.6-ПК 3.8 ПДК 1

	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Практические занятия</b></td></tr> <tr> <td>4</td><td>Расчет калорийности и пищевой ценности продуктов.</td></tr> <tr> <td>5</td><td>Определение дефектов по натуральным образцам</td></tr> </table> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Решение задач на расчет калорийности товаров. Составление схемы: «Основные дефекты товаров». Проанализировать ассортимент продуктов в ближайшем магазине. Подготовка презентации: «Виды дефектов»</p>	<b>Практические занятия</b>		4	Расчет калорийности и пищевой ценности продуктов.	5	Определение дефектов по натуральным образцам	10					
<b>Практические занятия</b>													
4	Расчет калорийности и пищевой ценности продуктов.												
5	Определение дефектов по натуральным образцам												
<b>Тема 1.5.</b> <b>Методы определения качества товара</b>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Содержание учебного материала</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">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</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Практические занятия</b></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Определение качества товаров органолептическим способом.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Решение проблемных ситуаций по оценке качества товаров</td> </tr> </table> <p><b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблицы: «Методы определения качества товара» Составление конспекта на тему: «Методы оценки качества товара»</p>	<b>Содержание учебного материала</b>		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		<b>Практические занятия</b>		6	Определение качества товаров органолептическим способом.	7	Решение проблемных ситуаций по оценке качества товаров	12	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.4-ПК 3.8 ПДК 1
<b>Содержание учебного материала</b>													
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													
<b>Практические занятия</b>													
6	Определение качества товаров органолептическим способом.												
7	Решение проблемных ситуаций по оценке качества товаров												
<b>Тема 1.6.</b> <b>Товарная информация: виды, формы, средства, требования, правовая база</b>	<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Содержание учебного материала</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Общие сведения к информации о товарах. Ответственность за причинение ущербы организации при порче товаров или при их недостаче. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах. Маркировка товаров. Штриховое кодирование. Информационные знаки. Информация для потребителя и эксплуатационные документы.</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Практические занятия</b></td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Расшифровка данных, содержащихся в сертификатах.</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Решение ситуационных задач</td> </tr> </table>	<b>Содержание учебного материала</b>		Общие сведения к информации о товарах. Ответственность за причинение ущербы организации при порче товаров или при их недостаче. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах. Маркировка товаров. Штриховое кодирование. Информационные знаки. Информация для потребителя и эксплуатационные документы.		<b>Практические занятия</b>		8	Расшифровка данных, содержащихся в сертификатах.	9	Решение ситуационных задач	12	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.3-ПК 3.8 ПДК 1
<b>Содержание учебного материала</b>													
Общие сведения к информации о товарах. Ответственность за причинение ущербы организации при порче товаров или при их недостаче. Информация о непродовольственных товарах. Информация о продовольственных товарах. Маркировка товаров. Штриховое кодирование. Информационные знаки. Информация для потребителя и эксплуатационные документы.													
<b>Практические занятия</b>													
8	Расшифровка данных, содержащихся в сертификатах.												
9	Решение ситуационных задач												
		8											

	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка презентации на тему «Штрих коды: классификация, структура» Подготовка реферата на тему «Виды и формы товарной информации»	8	
<b>Тема 1.7. Основы хранения товаров в магазине.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Хранение товаров в магазине. Условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров. Режим и сроки хранения товаров. Упаковка товаров. Требования к упаковке. Транспортирование товаров..	14	ОК 1-4, 6,7, 12 ПК 3.5-ПК 3.8 ПДК 1
	<b>Практические занятия</b> 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.	12	
<b>МДК.03.02.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>Тема 2.1. Общие вопросы товароведения и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	14	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1, ПК 3.2,

<b>продовольственных товаров</b>	<p>Классификация продовольственных товаров. Химический состав пищевых продуктов. Ассортимент товаров: понятие, виды и их краткая характеристика. Показатели качества.</p> <p>Пищевая ценность: энергетическая, физиологическая, биологическая</p> <p>Качество и безопасность пищевых товаров. Методы контроля качества пищевых товаров</p> <p>Дефекты, понятие: классификация, диагностика по отличительным признакам, установление причин возникновения и способы. Потери продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственных товаров.</p>		ПК 3.4 ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1												
<b>Тема 2.2.</b> <b>Товароведение зерномучных товаров</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="714 870 1709 917" style="background-color: #d9e1f2;"><b>Содержание учебного материала</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="714 917 1709 1097"> <p>Классификация и ассортимент муки и макаронных изделий.</p> <p>Виды и характеристика муки. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение</p> <p>Виды и характеристика макаронных изделий. Виды и характеристика дрожжей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="714 1097 1709 1208" style="background-color: #d9e1f2;"><b>Практические занятия</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="714 1208 759 1219">3</td><td data-bbox="759 1208 1709 1219">Идентификация макаронных изделий по видам, сортам, определять качество по органолептическим показателям.</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="714 1219 1709 1384" style="background-color: #d9e1f2;"><b>Самостоятельная работа:</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="714 1384 1709 1394"></td> </tr> </table>	<b>Содержание учебного материала</b>		<p>Классификация и ассортимент муки и макаронных изделий.</p> <p>Виды и характеристика муки. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение</p> <p>Виды и характеристика макаронных изделий. Виды и характеристика дрожжей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение</p>		<b>Практические занятия</b>		3	Идентификация макаронных изделий по видам, сортам, определять качество по органолептическим показателям.	<b>Самостоятельная работа:</b>				4     7	6     2     5
<b>Содержание учебного материала</b>															
<p>Классификация и ассортимент муки и макаронных изделий.</p> <p>Виды и характеристика муки. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение</p> <p>Виды и характеристика макаронных изделий. Виды и характеристика дрожжей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение</p>															
<b>Практические занятия</b>															
3	Идентификация макаронных изделий по видам, сортам, определять качество по органолептическим показателям.														
<b>Самостоятельная работа:</b>															

<b>Тема 2.3. Товароведение свежих и переработанных плодовоовощных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		
	<b>Практические занятия</b>		
<b>Тема 2.4. Товароведение вкусовых товаров</b>	4   Идентифицировать ассортимент плодово-ягодных консервов по видам, определять по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя.	2	7
	<b>Самостоятельная работа:</b> 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»		
	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
<b>Тема 2.5. Товароведение кондитерских товаров</b>	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.	2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	<b>Практические занятия</b>		
	5   Сравнительная органолептическая оценка вкусовых товаров.		
<b>Тема 2.5. Товароведение кондитерских товаров</b>	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление кроссворда «Чай и чайные напитки» Подготовка сообщения «Ассортимент кофе и кофейных напитков» Подготовка презентации «Влияние алкогольных напитков на организм человека	6	
	<b>Содержание учебного материала</b>	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.		
	<b>Практические занятия</b>		

	6	Идентифицировать ассортимент печенья, пряников, вафель по видам, определять качество органолептическим способом. Определять по маркировке дату выработки, срок реализации, изготовителя		
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка презентации: «Ассортимент кондитерских изделий города»	2	
<b>Тема 2.6.</b> <b>Товароведение крахмала, сахара и меда</b>		<b>Содержание учебного материала</b> 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
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка презентации: «Вред и польза сахара и сахарозаменителей для человека»	4	
<b>Тема 2.7.</b> <b>Товароведение яиц и яичных товаров</b>		<b>Содержание учебного материала</b> 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
		<b>Практические занятия</b> 7   Определение вида и категории яйца по органолептическим и физико-химическим показателям	2	
		<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовка сообщения: «Яйца перепелиные: классификация и характеристика»	4	
<b>Тема 2.8.</b> <b>Товароведение пищевых жиров</b>		<b>Содержание учебного материала</b> 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
		<b>Практические занятия</b> 8   Сравнительная органолептическая оценка растительных масел разных видов и наименований на натуральных образцах по стандарту	2	
		<b>Самостоятельная работа:</b> Составление таблицы «Классификация растительных масел»	2	

<b>Тема 2.9. Товароведение молока и молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация и ассортимент молока, сливок и кисломолочных продуктов. Виды, ассортимент и товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	6	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	<b>Практические занятия</b> 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		
	<b>Самостоятельная работа:</b> Составление словаря терминов «Классификация молока и молочных товаров» Подготовить сообщения: «Новые виды молочных товаров »	5	
	<b>Содержание учебного материала</b> 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	6	
<b>Тема 2.10. Товароведение мяса и мясных товаров</b>	<b>Практические занятия</b> 11 Изучение ассортимента колбас и распознание отдельных наименований натуральных образцов	2	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
	<b>Самостоятельная работа:</b> Анализ и описание ГОСТа колбасных изделий Подготовка схемы: «Классификация мясных товаров»	4	
	<b>Содержание учебного материала</b> Общие сведения о товарной группе. Групповой ассортимент, пищевая ценность. Характеристика товарного ассортимента.	4	
<b>Тема 2.11. Товароведение рыбы и рыбных товаров</b>			

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

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

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

<b>Товароведение ювелирных товаров</b>	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.		
<b>Учебная практика</b>		72	ОК 1-4, 6,7, 12, ПК 3.1- ПК 3.8, ПК 3.6, ПК 3.8. ПДК 1
<p>Вводный инструктаж по ТБ. Идентификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров</p> <p>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности</p> <p>Оценка качества и определение дефектов продовольственных товаров, приобрести навык расчета энергетической ценности продовольственных товаров.</p> <p>Оценка качества и определение дефектов непродовольственных товаров.</p> <p>Приобрести навык заполнения сопроводительных документов по приемке товаров</p> <p>Расшифровка маркировочных данных товаров</p> <p>Определение показателей ассортимента товаров.</p> <p>Распознавание продовольственные и непродовольственные товары по ассортиментной принадлежности.</p> <p>Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Установление градации качества; определять дефекты.</p> <p>Расшифровка маркировочные обозначения.</p> <p>Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения.</p> <p>Участие в приемке товаров по количеству.</p> <p>Участие в приемке товаров по качеству.</p> <p>Определение видов товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания.</p> <p>Расчеты товарных потерь.</p>			
			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**

Основные источники:

1. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования -2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт,2020.-478с.- (Профессиональное образование)
2. Косарева О.А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.: учебник.-М.: Университет «Синергия», 2020.-452с.

Дополнительные источники:

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>
3. Калачев С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования -2-е изд., перераб. и доп.- М.:Юрайт,2021.-478с.(Профессиональное образование).Электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467577>
- 4.Лифиц И. М. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования–М.:Юрайт,2021.-405с. (Профессиональное

образова-ние). Электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/488150>

**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)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Студенты умеют: -участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров; -расчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию;	-применение методов товароведения; -формирование и анализ торгового(или промышленного) ассортимента; -оценка качества товаров; -расчет 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 сохраняемость, 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>палающих 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"> <li>-понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</li> <li>-организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>-принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</li> <li>- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</li> <li>-работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем;</li> <li>-самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</li> <li>-соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- выбор и применение методов и способов ведения товароведения;</li> <li>- оценка эффективности, качества выполнения.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач ;</li> <li>- эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>- рациональное использование полученной информации.</li> <li>- работа операторами АСУ ТП.</li> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы;</li> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении модуля.</li> </ul>	<p>Итоговые оценки по результатам изучения дисциплины и МДК.</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
--	--	--

