

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрена на заседании
методического совета техникума
Протокол № 1 от 27.08.2020 г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ СО «АМТ»
«*И. Кургузкина*» 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

**по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
– программе подготовки специалистов среднего звена**

38.02.04 КОММЕРЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Алапаевский многопрофильный техникум» г. Алапаевск

Разработчики:

Петрова Марина Анатольевна, преподаватель, 1КК

Бураветских Татьяна Александровна, преподаватель 1КК

Калинина Наталья Анатольевна, преподаватель ВКК

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): по управлению ассортиментом, оценке качества продукции обеспечению сохраняемости продовольственных и непродовольственных товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

общих компетенций (ОК)

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

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения;
- 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. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:
всего – 399 часов,**

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **291** часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **194** часа;
самостоятельной работы обучающегося – **97** часов;
учебной и производственной практики – **108** часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности: организация и управление торгово-сбытовой деятельностью, 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 сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции 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 так же требования стандартов, технических условий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторно-практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	В т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.4	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	48	32	5		16			
ПК 3.5-3.8	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	213	142	31		71			
	МДК.03.03 Санитария и гигиена	30	20	3		10			
ПК 3.1-3.8	Учебная практика	36						36	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72
	Всего:	399	194	39		97		36	72

3.2. Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	№ урока	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения			32	
Раздел 1 Общая часть товароведения			15	
Введение	Содержание		1	1
	1	История возникновения товароведения. Предмет и задачи товароведения.		
Тема 1.1 Классификация товаров	Содержание		1	1
	2	Методы классификации Общегосударственные классификаторы, назначение Виды классификации		
	Самостоятельная работа. Составление схем классификаций по определенной группе товаров			
Тема 1.2 Ассортимент товара	Содержание		2	
	3	Виды ассортимента		
	4	Факторы, влияющие на формирование ассортимента товаров. Принципы управления ассортиментом		
	Самостоятельная работа. Изучение Правил торговли. Составление ассортиментного перечня товаров для конкретного предприятия			
Тема 1.3 Качество товара	Содержание		3	1
	5	Свойства и показатели качества товара		
	6	Оценка, градации и контроль качества товаров		
	7	Требования, предъявляемые к качеству товаров Дефекты товаров и причины их возникновения Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров		
	Практическое занятие			
	8	Определение дефектов различных видов товаров		
Самостоятельная работа. Разработка плана по сохранению качества определенных видов товаров			1	
Тема 1.4 Требования к информации о товаре	Содержание		2	1
	9	Виды, формы и средства товарной информации, их назначение		
	10	Штриховое кодирование товаров		
Самостоятельная работа. Определение информации на упаковке товара, считывание штрих-кода			1	
Тема 1.5 Стандартизация	Содержание		2	1
	11	Понятие, цели, субъекты и средства стандартизации		
	12	Стандарты: основополагающие; на продукцию и услуги; на процессы; на методы испытаний		
Самостоятельная работа. Изучение реквизитов стандартов на товары			1	
Тема 1.6 Оценка и подтверждение соответствия	Содержание		2	1
	13	Сертификация товаров		
	14	Аттестация и декларация о соответствии. Общность и различия оценки и подтверждения соответствия		

	15	Проверочная работа	1	2
		Самостоятельная работа. Изучение информации сертификатов на определенные товары. Подготовка к проверочной работе.	2	
Раздел 2. Основы товароведения продовольственных товаров			8	
Тема 2.1 Характеристика продовольственных товаров	Содержание		3	1
	16	Классификация продовольственных товаров		
	17	Химический состав продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров		
	18	Классификация однородных групп продовольственных товаров Товароведная характеристика отдельных групп продовольственных товаров		
	Практические занятия		1	2
	19	Составление товароведных характеристик по конкретным видам товаров	1	
Самостоятельная работа. Ознакомление со стандартами на пищевую продукцию			1	
Тема 2.3 Качество продовольственных товаров	Содержание		2	1
	20	Показатели качества продовольственных товаров. Дефекты и пороки продовольственных товаров.		
	21	Упаковка, маркировка продовольственных товаров		
	Практические занятия		1	2
	22	Определение качества продовольственных товаров	1	2
	23	Проверочная работа	1	2
Самостоятельная работа. Оформление таблицы по условиям хранения продовольственных товаров. Подготовка к проверочной работе.			2	
Раздел 3 Основы товароведения непродовольственных товаров			9	
Тема 3.1 Характеристика непродовольственных товаров	Содержание		2	1
	24	Классификация непродовольственных товаров		
	25	Товароведная характеристика отдельных групп непродовольственных товаров Товары материально-технического снабжения		
	Практические занятия		1	2
	26	Составление товароведных характеристик по конкретным видам товаров		
Самостоятельная работа. Ознакомление со стандартами на промышленные товары				
Тема 3.2 Качество непродовольственных товаров	Содержание		3	1
	27	Факторы, формирующие качество промышленных товаров		
	28	Дефекты непродовольственных товаров		
	29	Безопасность промышленных товаров Особенности оценки качества однородных групп непродтоваров Упаковка и маркировка промышленных товаров		
	Практические занятия		1	2
	30	Определение качества непродовольственных товаров	1	2
	31	Проверочная работа	1	2
Самостоятельная работа. Оформление таблицы по условиям хранения непродовольственных товаров Подготовка к зачету			1	
Итоговое занятие по	32	Дифференцированный зачет	1	2

МДК.03.01				
МДК. 03.02.Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			142	
Раздел 1.Товароведение продовольственных товаров			16	
Тема 1.1 Предмет и задачи товароведения продовольственных товаров	Содержание		1	1
	1	Состояние и перспективы развития продовольственного рынка		
Тема 1.2. Классификация продовольственных товаров	Содержание		1	1
	2 - 3	Методы классификации продовольственных товаров		
	Самостоятельная работа. Составить схему классификации конкретной группы товаров		2	
Тема 1.3. Химический состав продовольственных товаров	Содержание		2	1
	4-5	Характеристика важнейших веществ химического состава продтоваров		
	Самостоятельная работа. Подготовить сообщение о веществах хим.состава		2	
Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров	Содержание		2	1
	6	Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров;		
	7	Потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами.		
	Практические занятия		1	3
	8	Расшифровка маркировки. Расчёт пищевой ценности продуктов продовольственных товаров.		
	Самостоятельная работа. Проработка конспектов. Чтение маркировки товаров		2	
Тема 1.5. Условия, сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров	Содержание		2	1
	9	Процессы, происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические.		
	10	Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении: температура, влажность, состав воздуха, вентиляция и освещенность помещения, товарное соседство, упаковка и укладка товаров.		
	Самостоятельная работа. Проработка конспектов. Санитарно-гигиенические требования к местам хранения продовольственных товаров.		2	
Тема 1.6. Определение номенклатуры показателей качества	Содержание		2	2
	11	Определение градации качества продовольственных товаров. Методы оценки качества продовольственных товаров.		
	12	Определение дефектов продовольственных товаров по НТД		
	Практические занятия		1	3
	13	Определение качества продовольственных товаров		
Самостоятельная работа. Проработка конспектов		1		
Тема 1.7. Способы консервирования продовольственных товаров	Содержание		2	2
	14-15	Отличительные характеристики способов консервирования		
	Самостоятельная работа. Проработка конспекта. Подготовка к проверочной работе		2	
	16	Проверочная работа	1	3
Раздел 2.Товароведная характеристика групп продовольственных товаров, расчет товарных потерь, оценка качества в соответствии с НТД, методы обеспечения качества, обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.			55	
Тема 2.1	Содержание		5	1

Зерномучные товары	17	Классификация товаров переработки зерна			
	18	Ассортимент товаров из зерна.			
	19	Свойства, пищевая ценность			
	20	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки			
	21	Условия хранения			
	Лабораторно-практические занятия				
	22-23	Определение качества образцов зерномучных товаров	2	2	
Самостоятельная работа. Изучение НД (стандартов, ТУ) на зерномучные товары			2		
Тема 2.2 Флодоовощные товары	Содержание				
	24	Классификация плодoовощных товаров	5	1	
	25	Ассортимент товаров плодoовощных товаров			
	26	Свойства, пищевая ценность.			
	27	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки.			
	28	Условия хранения			
Самостоятельная работа. Изучение стандартов на плодoовощные товары			2		
Тема 2.3 Кондитерские товары	Содержание				
	29	Классификация кондитерских товаров	5	1	
	30	Ассортимент товаров кондитерских товаров			
	31	Свойства, пищевая ценность.			
	32	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки.			
	33	Условия хранения			
	Лабораторно-практические занятия				
34-35	Определение качества кондитерских товаров	2	2		
Самостоятельная работа. Изучение НД (ГОСТов, ТУ) на плодoовощные товары			2		
Тема 2.4. Крахмал, сахар, мёд.	Содержание				
	36	Сырьё, технология производства, виды крахмала, сахара, меда	2	1	
	37	Требования к качеству			
Самостоятельная работа. Изучение товароведных характеристик меда			2		
Тема 2.5. Вкусовые товары	Содержание				
	38	Классификация вкусовых товаров	6	1	
	39-40	Ассортимент вкусовых товаров			
	41	Свойства, пищевая ценность.			
	42	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки.			
	43	Условия хранения			
Самостоятельная работа. Подготовка сообщения о воздействии алкоголя на организм человека			4		
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание				
	44	Классификация молочных товаров	5	1	
	45	Ассортимент молочных товаров			
	46	Свойства, пищевая ценность.			
	47	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки.			

	48	Условия хранения		
	Самостоятельная работа: Определить качество одного из видов молочных товаров органолептическим способом		2	
Тема 2.7. Яйца и яичные продукты	Содержание			
	49	Классификация яиц куриных. Свойства, пищевая ценность.	2	1
	50	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки. Условия хранения.		
	Лабораторно –практическое занятие			
	51-52	Определение качества яиц куриных	2	2
	Самостоятельная работа: Изучение товароведных характеристик продуктов переработки яиц		2	
Тема 2.8. Пищевые жиры	Содержание			
	53	Ассортимент пищевых жиров. Пищевая ценность.	2	1
	54	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки. Условия хранения.		
	Самостоятельная работа: Изучение НД (стандартов, ТУ) на пищевые жиры		2	
Тема 2.9 Мясо и мясные товары	Содержание			
	55	Классификация мяса		
	56-57	Ассортимент мясных продуктов		
	58-59	Свойства, пищевая ценность.		
	60	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки.		
	61	Условия хранения		
	Лабораторно-практические занятия			
	62-63	Разработка схемы «Отличительные особенности производства колбасных изделий»	2	3
	Самостоятельная работа: Классификация субпродуктов. Изучение НД (стандартов, ТУ) на мясные товары.		2	
Тема 2.10. Рыба и рыбные товары	Содержание			
	64	Основные семейства промысловых рыб		
	65	Требования к качеству ,пищевая ценность.		
	66-67	Ассортимент и характеристика рыбных товаров		
	68	Требования к качеству, особенности упаковки и маркировки.		
	69	Условия хранения рыбы и рыбных товаров		
	Самостоятельная работа Изучение товароведных характеристик рыбных консервов и пресервов Изучение товароведных характеристик продуктов из нерыбного водного сырья Подготовка к зачету		4	
	Итоговое занятие по разделу 2.			
70-71	Зачет. (допуск к экзамену)	2		
Раздел 3.Товароведение непродовольственных товаров			14	
Тема 3.1 Предмет и задачи товароведения непродовольственных товаров	Содержание			
	1	Состояние и перспективы развития рынка промышленных товаров	1	1
Тема 3.2. Классификация непродовольственных товаров	Содержание			
	2-3	Методы классификации товаров: понятие, назначение, классификационные признаки.	2	1
	Лабораторно-практические занятия			
	4	Распознавание товара по ассортиментной принадлежности	1	2

	Самостоятельная работа: Составить схему классификации конкретной группы товаров		1	
Тема 3.3. Качество непродовольственных товаров	Содержание		3	1
	5-6	Факторы, формирующие и сохраняющие потребительские свойства непродовольственных, а товаров различных групп.		
	7	Методы оценки качества		
	Лабораторно-практические занятия		2	3
	8-9	Оформление таблицы «Условия хранения непродовольственных товаров» в соответствии с установленными требованиями		
Самостоятельная работа: Проработка конспектов Санитарно-гигиенические требования к местам хранения непродовольственных товаров		2		
Тема 3.4. Информация о товаре	Содержание		3	1
	10-11	Требования к информации о товаре		
	12	Виды знаковой информации		
	Лабораторно-практические занятия			
	13	Расшифровка информационных знаков	1	2
	14	Проверочная работа	1	3
Самостоятельная работа: Проработка конспектов. Подготовка к проверочной работе.		3		
Раздел 4. Товароведная характеристика групп непродовольственных товаров, оценка качества в соответствии с НТД, методы обеспечения качества, обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.			57	
Тема 4.1 Текстильные товары (ткани)	Содержание		4	1
	15	Текстильные товары: понятие, назначение, классификация.		
	6	Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи.		
	17	Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей.		
	18	Требования к качеству, особенности маркировки		
	Лабораторно-практические занятия		1	2
	19	Раскрыть товароведную характеристику образцов тканей		
Самостоятельная работа: Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на ткани		3		
Тема 4.2. Швейные и трикотажные товары	Содержание		4	1
	20-21	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение, классификация.		
	22-23	Требования к качеству, особенности маркировки		
	Лабораторно-практические занятия		1	2
	24	Раскрыть товароведную характеристику швейных изделий и определить качество		
Самостоятельная работа: Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на трикотажные изделия		3		
Тема 4.3 Обувные товары	Содержание		4	1
	25	Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.		
	26	Общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви.		
	27	Понятие о моделях и фасонах обуви.		
	28	Методы оценки качества обуви. Дефекты обуви.		
Лабораторно-практические занятия		2	1	

	29-30	Дать товароведную характеристику кожаной обуви. Определить качество кожаной обуви.		
	Самостоятельная работа: Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на обувные товары		4	
Тема 4.4. Пушно-меховые изделия и овчинно-шубные товары	Содержание		3	1
	31-32	Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.		
	33	Требования к качеству, особенности маркировки.		
	Лабораторно-практические занятия		1	2
	34	Дать товароведную характеристику пушно-меховым полуфабрикатам		
Самостоятельная работа Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на пушно-меховые изделия и овчинно-шубные товары		3		
Тема 4.5 Галантерейные товары	Содержание		3	1
	35-36	Классификация и ассортимент галантерейных товаров.		
	37	Требования к качеству, особенности маркировки		
	Лабораторно-практические занятия		2	2
	38-39	Дать товароведную характеристику галантерейным товарам. Определить качество.		
Самостоятельная работа Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ, санитарно-эпидемиологические требования на хозяйственные товары		3		
Тема 4.6 Хозяйственные товары	Содержание		9	1
	40-41	Ассортимент хозяйственных товаров: посудохозяйственные товары		
	42-43	Товары хозяйственного назначения, товары бытовой химии		
	44-45	Строительные материалы		
	46-47	Мебельные товары		
	48	Требования к качеству, особенности маркировки		
	Лабораторно-практические занятия		6	2
	49-50	Дать товароведную характеристику стеклянным бытовым товарам. Определить качество		
	51-52	Дать товароведную характеристику керамическим бытовым товарам, определить сортность		
	53-54	Дать товароведную характеристику металлической посуды, ножевых товаров, столовых приборов. Проверить качество		
Самостоятельная работа: Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на галантерейные товары		3		
Тема 4.7 Ювелирные товары	Содержание		2	1
	55	Ассортимент ювелирных товаров.		
	56	Требования к качеству, особенности маркировки		
Самостоятельная работа: Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на ювелирные изделия		3		
Тема 4.8 Парфюмерно-косметические товары	Содержание		3	1
	57-58	Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.		
	59	Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения.		
	Лабораторно-практические занятия		2	2
	60	Изучение ассортимента парфюмерных товаров по органолептическим показателям		
61	Проверка качества косметических товаров			
Самостоятельная работа: Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на парфюмерно-косметические товары		4		

Тема 4.9 Товары культурно-бытового назначения	Содержание		7	1
	62-67	Ассортимент товаров культурно-бытового назначения: канцтовары, игрушки и игры, спортивные товары, электротовары		
	58	Требования к качеству, особенности маркировки.	2	2
	Лабораторно- практические занятия			
	69-70	Дать товароведную характеристику игрушкам, проверить качество		
Самостоятельная работа Ознакомление и изучение ГОСТов, ТУ на товары культурно-бытового назначения. Подготовка к зачету.		4		
Итоговое занятие по разделу 4	71	Контрольная работа (допуск к экзамену)	1	
МДК.03.03. Санитария и гигиена			20	
Раздел 1. Санитария и личная гигиена работников торговых предприятий и основы микробиологии.			9	
Тема 1.1. Санитарные правила для предприятий торговли	Содержание учебного материала		4	1
	1	Понятие о санитарии и гигиене.		
	2	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий торговли		
	3	Требования к личной гигиене работников торговых предприятий		
	4	Медицинское освидетельствование работников		
5	Контрольная работа. Личная гигиена работников торговли	1	3	
Тема 1.2. Основы микробиологии.	Содержание учебного материала		2	
	6	Понятие о микробах. Понятие о скоропортящихся продуктах.		
	7	Пищевые отравления и их профилактика. Санитарная экспертиза пищевых продуктов		
	Лабораторная работа		1	
	8	Микрокопирование плесневых грибов, дрожжей		
	Практические занятия		1	
	9	Определение признаков недоброкачества продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся - Комплексные планы улучшения условий труда и санитарно-оздоровительные мероприятия. - Паспорт санитарно-технического состояния условий труда на предприятии. Система стандартов безопасности труда - Охрана здоровья женщин: гигиена женского труда, профилактика специфических профессиональных заболеваний. - Профилактика нервных заболеваний, неврозов и психических расстройств. Борьба с пьянством, алкоголизмом, курением. - Роль работников предприятий торговли в предупреждении распространения острых кишечных заболеваний среди населения		3	
	Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования предприятий торговли			
Тема 2.1. Санитарные требования к устройству и содержанию складских и торговых помещений	Содержание учебного материала		3	1
	10	Планировка помещений магазина		
	11	Санитарные требования к освещению, отоплению, вентиляции магазинов.		
	12	Санитарные правила торговли пищевыми продуктами в магазинах	1	2
	Практические занятия			
13	Правила пользования моющими и дезинфицирующими средствами, способ их приготовления			

	Самостоятельная работа обучающихся Значение холода для предупреждения порчи пищевых продуктов.		2	
Тема 2.2. Санитарные требования к транспортированию, хранению и продаже пищевых продуктов	Содержание учебного материала		5	1
	14	Санитарные требования к транспортированию пищевых продуктов		
	15	Санитарные требования к хранению продовольственных товаров.		
	16	Санитарные требования к реализации товаров		
	17	Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов		
	18	Материальная ответственность работников торговли		
	Самостоятельная работа обучающихся - Значение специализированного охлаждаемого и изотермического транспорта для перевозки скоропортящихся продуктов; очистка, мытье и дезинфекция транспорта - Санитарные требования к продаже продовольственных продуктов		2	
Тема 2.3. Охрана окружающей среды	Содержание учебного материала		1	1
	19	Охрана окружающей среды		
		Самостоятельная работа обучающихся - Мероприятия по борьбе с шумом, загрязнениями почвы, атмосферы, водной среды: организация производства по принципу замкнутого цикла, переход к безотходной технологии, совершенствование способов утилизации отходов, - Комплексное использование природных ресурсов, усиление контроля за предельно допустимыми концентрациями вредных компонентов, поступающих в природную среду, оборотное водоснабжение.		3
Итоговое занятие по МДК.03.03	20	Дифференцированный зачет	1	
Учебная практика Производственная практика Виды работ: Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю			36 72	2, 3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы модуля имеется в наличии учебный кабинет «междисциплинарных курсов».

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинета:

- ученические столы – 15;
- ученические стулья – 30;
- рабочее место преподавателя;
- доска классная;
- шкаф книжный

Технические средства обучения:

- Системный блок (1).
- Монитор (1).;
- многофункциональное устройство 3 в 1 Samsung;

Лаборатория Товароведения:

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- ученические столы – 15;
- стулья – 30;
- стол преподавателя – 1;
- доска – 1
- прилавки, витрины торговые стеклянные
- витрина передвижная

Технические средства обучения:

- кассовые аппараты: «АМС-100Ф», « ОКА-500», «Штрих», «ОКА-102Ф»; «Samsung»; «ЭКР -3102»; «Орион 100К»
- Весы настольные электронные «Меркурий 313»; «МК 152»; «ВР Лидер» - ВНЦ,
- товарные весы - детектор платежеспособности денежных купюр

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения + eПриложение: Тесты : [Электронный текст]учебник / Криштафович В.И., Криштафович Д.В. — Москва : КноРус, 2019. — 160 с. — (СПО). — Режим доступа: <https://book.ru>
2. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения : [Электронный текст] учебник / Лифиц И.М. — Москва : КноРус, 2019. — 219 с. — Режим доступа: <https://book.ru>.
2. Николаева М. А. Теоретические основы товароведения, М.: Норма, 2006г.

Дополнительные источники:

1. ФЗ-212«О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 17.12.1999 г., Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/>
2. Журналы «Спрос», «Коммерсант», Режим доступа: <https://www.kommersant.ru/>
- 3.Электронный фонд правовых и нормаивных документов [Электронный текст], Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/>

Интернет-ресурсы:

Поисковые системы основных товароведных характеристик различных групп товаров.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

При освоении программы профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» занятия по МДК и производственной практики (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

В целях организации учебного процесса образовательное учреждение с предприятием заключает договор о производственной практике обучающихся на данном предприятии, в котором указывается численность обучающихся по специальности, направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдением правил охраны труда.

При прохождении производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени зависит от возраста и составляет в соответствии с трудовым законодательством: для подростков до 16 лет – 4 часа в день (24 часа в неделю); от 16 до 18 лет – 6 часов в день (36 часов в неделю); в возрасте 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

В процессе преподавания МДК и проведения производственной практики преподаватели и мастера производственного обучения должны развивать у обучающихся технологическое и экономическое мышление, формировать навыки высокопроизводительного труда, планирования и самоконтроля.

Особое внимание следует обратить на обучение обучающихся наиболее эффективным приемам организации работы, детальное рассмотрение путей повышения производительности труда в данной профессии и меры по строжайшей экономии трудовых, сырьевых и энергетических ресурсов.

Занятия МДК и производственной практики (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

Промежуточные консультации преподавателя – по подгруппам по 10-12 обучающихся.

Консультация предэкзаменационная – общая.

Педагогическая консультационная помощь текущая – при работе над курсовым проектом и заключительная осуществляется для группы на этапе подготовки и проведения промежуточной и итоговой аттестации.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Руководители практики: представители администрации образовательного учреждения, представитель педагогического коллектива образовательного учреждения, обеспечивающий обучение по междисциплинарному курсу (курсам) профессионального модуля» «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

Педагогический состав: преподаватели дисциплин: «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.

Мастера: наличие 4 – 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДАПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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	Применение важнейших методов товароведения; распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; Выбор номенклатуры потребительских свойств и показателей	<i>Текущий контроль в форме защиты практических работ по темам МДК. Фронтальный опрос Тестирование Зачеты по производственной практике и по каждому из разделов МДК.</i>
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	расчет товарных потерь, их предупреждение и списание	
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствие с установленными требованиями	оценка и расшифровка маркировки в соответствие с установленными требованиями	
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	классификация товаров, идентификация их ассортиментной принадлежности, оценка качества, диагностика дефектов, определение градации качества	
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	осуществление контроля условий, сроков хранения и транспортирования товаров, обеспечение их сохраняемости, соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями.	соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	определение действительного значения показателей качества и проверка их соответствия установленным требованиям	
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	работа с документами по подтверждению соответствия, участие в мероприятиях по контролю.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация профессии	<i>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор и применение методов и способов решения профессиональных ситуационных задач; оценка эффективности и качества выполнения	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение в стандартных и нестандартных ситуациях	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Эффективный поиск необходимой информации по различным группам товаров; Использование различных источников, включая электронные.	

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а так же требования стандартов, технических условий	владеть навыками анализа законодательных актов, нормативных документов	