

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Согласована:  
Социальный партнер ИП Киселева Н.Н.

27.08.2018 г.



Утверждена:  
Директор

Приказ № 91 от 31.08.2018 г.



## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 03

**Управление ассортиментом, оценка качества  
и обеспечение сохраняемости товаров**

2018 год

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В.Чижов Костромской области»

Разработчики:

Смирнова Виктория Николаевна - заместитель директора по учебной работе ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Шарова Ирина Викторовна - преподаватель ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

Чистякова Татьяна Анатольевна - преподаватель ОГБПОУ «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В. Чижова Костромской области»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	26
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	28

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

### 1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Программа профессионального модуля может быть использована при разработке программы профессионального модуля «Формирование ассортимента, оценка и обеспечение товарных характеристик и их информационное подкрепление» в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования 100801 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» на базе основного общего, среднего (полного) общего, профессионального образования (опыт работы не требуется).

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент 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 режимов и сроков хранения товаров;

соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения

**уметь:**

применять методы товароведения;  
формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент);  
оценивать качество товаров и устанавливать градации их 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 и 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 – 494 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 440 часов, включая:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;  
самостоятельной работы обучающегося – 380 часов;  
учебной практики - 18 часов  
производственной практики – 36 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечению сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Коды по ФГОС	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

### 3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>ПК 3.1, 3.2, 3.7, 3.8</b>	Раздел ПМ. 1 Теоретические основы товароведения	<b>78</b>	<b>30</b>	10	-	<b>30</b>	-	<b>6</b>	<b>12</b>
<b>ПК 3.1 – 3.8</b>	Раздел ПМ. 2 Товароведение продовольственных товаров	<b>208</b>	<b>15</b>	5	6	<b>175</b>	15	<b>6</b>	<b>12</b>
<b>ПК 3.1 – 3.8</b>	Раздел ПМ.3 Товароведение непродовольственных товаров	<b>208</b>	<b>15</b>	5	6	<b>175</b>	15	<b>6</b>	<b>12</b>
	Всего:	<b>494</b>	<b>60</b>	20	12	<b>380</b>	30	<b>18</b>	<b>36</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел ПМ 1.</b>		<b>78/30/30</b>	
<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>			
<b>Тема 1.1 Введение в товароведение</b>	<b>Содержание</b>	1	2
	1-2 Предмет, цели и задачи товароведения. История и направления развития товароведения.		
	<b>Самостоятельные работы</b>	2	2
	Определение принципов товароведения.		
<b>Тема 1.2 Объекты и субъекты товароведения</b>	<b>Содержание</b>	1	2
	3-4 Товар как объект товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика.		
	<b>Практические занятия</b>	1	2
	5-6 Работа с нормативными документами		
	<b>Самостоятельные работы</b>	4	
	Основополагающие характеристики субъектов и объектов товароведения.		2
<b>Тема 1.3 Методы товароведения</b>	<b>Содержание</b>	1	2
	7-8 Методы товароведения: понятие, классификация. Методы: научного познания и практические, их разновидности и краткая характеристика, применяемость. Преимущества и недостатки.		
	<b>Практические занятия</b>	1	2
	9-10 Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим и фасетным методом.		
	<b>Самостоятельные работы</b>	4	2
	Изучение методов классификации потребительских товаров.		



<b>Тема 1.4 Классификация и кодирование товаров</b>	<b>Содержание</b>		1	
	11-12	Методы систематизации классификация и кодирование.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	13-14	Распознавание кодирования товаров.		2
	15-16	Распознавание классификации товаров		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		2	
	Определение кодирования товаров.			2
	Определение кодирования товаров.			2
<b>Тема 1.5 Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	17-18	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	19-20	Ознакомиться с показателями ассортимента. Управление ассортиментом.		2
	21-22	Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций.		3
	<b>Самостоятельные работы</b>		2	
	Расчет показателей ассортимента.			3
	Анализ ассортиментной политики торговых организаций.			
<b>Тема 1.6 Качество товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	23-24	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	25-26	Определение классификации свойств и показателей качества потребительских товаров.		2
	27-28	Деловая игра: «Приемка товаров по качеству».		3
	<b>Самостоятельные работы</b>		2	
	Определение потребительских свойств товаров.			2
<b>Тема 1.7 Оценка качества товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	29-30	Понятие. Структура и результаты оценочной деятельности.		2
	<b>Практические занятия</b>		1	
	31-32	Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов деления.		2
<b>Самостоятельные работы</b>		2		
	Определение градаций качества товаров (товарных сортов,			2

		номеров, марок).		
<b>Тема 1.8 Количественная характеристика товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	33-34	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия.		2
	<b>Практические занятия</b>		0,5	
	35-36	Определение размерных характеристик, общих для всех размерных градаций и специфичных для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		2	
	Определение количественных характеристик товаров.			2
<b>Тема 1.9 Физические свойства товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	37-38	Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, оптические и акустические: назначение, краткая характеристика отдельных свойств.		2
	<b>Практические занятия</b>		0,5	
	39-40	Определение физических свойств товаров		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		2	
	Определение физических свойств товаров.			2
<b>Тема 1.10 Технологический цикл товародвижения</b>	<b>Содержание</b>		2	
	41-42	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.		2
	43-44	Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.		2
	<b>Практические занятия</b>		0,5	
	45-46	Ознакомление с правилами отбора проб, приемочными и браковочными числами.		2
	47-48	Составление технологического цикла товародвижения.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		4	
		Определение стадий технологического цикла товаров.		
	Написание эссе.			3
<b>Тема 1.11 Формирование и сохранение качества и количества товаров</b>	<b>Содержание</b>		2	
	49-50	Факторы, влияющие на качество и количество. Упаковка. Понятие. Виды упаковки по назначению.		2

	<b>Практические занятия</b>		0,5	
	51-52	Ознакомление с условиями хранения. Составные элементы условий хранения.		
	53-54	Ознакомление с условиями размещения товаров. Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации.		
	<b>Самостоятельные работы</b>		2	
	Определение видов упаковки.			
<b>Тема 1.12 Товарные потери</b>	<b>Содержание</b>		2	
	55-56	Основные понятия. Виды и разновидности потерь.		
	<b>Практические занятия</b>		2	
	57-58	Решение ситуационных задач по расчету количества потерь.		
	<b>Самостоятельные работы</b>		2	
		Классификация товаров по термическому состоянию и влажности.		

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>МДК 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>208/15/175</b>	
<b>Тема 2.1.Введение.</b>	<b>Содержание</b>		
	1-2 Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Состояние рынка продовольственного сырья.	1	2
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	3

	Подготовка реферата на тему по выбору: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Состояние и перспективы развития потребительского рынка продовольственных товаров.</li> <li>• Источники насыщения рынка продуктами питания.</li> <li>• Состояние местного продовольственного рынка.</li> </ul>		
<b>Тема 2.2. Химический состав продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b>	1	
	3-4 Характеристика важнейших веществ химического состава продовольственных товаров		2
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с учебником	12	2
<b>Тема 2.3. Особенности оценки и подтверждения соответствия качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	1	
	5-6 Качество продовольственных товаров.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	7-8. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.		3
	9-10 Определение градаций качества товаров.		3
	<b>Самостоятельная работа</b> Решение задач по теме	12	3
<b>Тема 2.4. Вспомогательные продовольственные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	11-12 Пищевые добавки. Улучшители. Сода. Спички.		2
	13-14 Товароведная характеристика пряностей, приправ.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	15-16 Изучение ассортимента и качества поваренной соли.		2
	17-18 Органолептическая оценка качества пряностей.		3
	<b>Самостоятельная работа</b> Работа с учебником	1 12	2
<b>Тема 2.5. Зерномучные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	19-20 Товароведная характеристика крупы		2

	Товароведная характеристика муки.		
	21-22 Товароведная характеристика макаронных изделий.		2
	Товароведная характеристика хлебобулочных изделий.		
	<b>Практические занятия</b>		
	23-24 Органолептическая оценка качества крупы		3
	25-26 Распознавание ассортимента макаронных изделий		2
	27-28. Органолептическая оценка качества сухарных изделий		3
	29-30. Органолептическая оценка качества бараночных изделий		3
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	Анализ ассортимента зерномучных товаров в торговых предприятиях	12	
<b>Тема 2.6. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	31-32 Товароведная характеристика свежих овощей. Товароведная характеристика свежих плодов.		2
	33-34 Товароведная характеристика продуктов переработки свежих овощей и свежих плодов. Товароведная характеристика грибов.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	35-36 Распознавание форм семечковых плодов.		2
	37-38. Органолептическая оценка качества моркови, свеклы.		3
	<b>Самостоятельная работа</b>		3
	Выполнение творческого проекта	13	3
<b>Тема 2.7. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>	2	
	39-40 Товароведная характеристика чая. Товароведная характеристика кофе.		2
	41-42 Товароведная характеристика чайных напитков. Товароведная характеристика кофейных напитков..		2
	43-44 Товароведная характеристика спирта. Товароведная характеристика водки.		2

	45-46Товароведная характеристика ликероводочных изделий. Товароведная характеристика виноградного вина.		2
	47-48Товароведная характеристика коньяка. Товароведная характеристика плодовых вин.		2
	49-50 Товароведная характеристика слабоалкогольных напитков. Товароведная характеристика безалкогольных напитков.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	51-52Органолептическая оценка качества чая.		3
	53-54Органолептическая оценка качества кофе.		3
	55-56. Органолептическая оценка качества чайных напитков.		3
	57-58 Распознавание ассортимента ликероводочных изделий.		2
	59-60 Распознавание ассортимента виноградных вин.		2
	61-62 Распознавание дефектов виноградных вин.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	
	Анализ ассортимента вкусовых товаров в торговых предприятиях		3
<b>Тема 2.8. Кондитерские товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	63-64 Товароведная характеристика сахара. Товароведная характеристика карамели.		2
	65-66Товароведная характеристика конфет. Товароведная характеристика шоколада.		2
	67-68Товароведная характеристика печенья. Товароведная характеристика пряников.		2
	69-70 Товароведная характеристика вафель. Товароведная характеристика рулетов.		2
	71-72Товароведная характеристика тортов и пирожных.		2
	73-74Товароведная характеристика восточных сладостей.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	75-76.Органолептическая оценка качества карамели.		3
	77-78 Органолептическая оценка качества конфет.		3
	79-80 Органолептическая оценка качества шоколада.		3
	81-82Органолептическая оценка качества печенья.		3
	83-84 Органолептическая оценка качества пряников.		3
	85-86 Органолептическая оценка качества вафель.		3
	87-88Распознавание ассортимента тортов и пирожных.		2

	89-90 Распознавание дефектов кондитерских изделий.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	3
	Решение производственных ситуаций.		
<b>Тема 2.9. Яичные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	91-92 Товароведная характеристика яиц куриных. Товароведная характеристика продуктов его переработки.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	93-94 Распознавание ассортимента куриных яиц.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	3
	Выполнение творческого проекта		
<b>Тема 2.10. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>	1	
	95-96 Товароведная характеристика растительных масел. Товароведная характеристика животных жиров.		2
	97-98 Товароведная характеристика маргарина. Товароведная характеристика спрэдов. Товароведная характеристика коровьего масла.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	99-100 Анализ ассортимента растительных масел в торговых предприятиях.		3
	101-102 Органолептическая оценка качества растительных масел.		3
	103-104 Органолептическая оценка качества маргарина.		3
	105-106 Распознавание дефектов коровьего масла.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	3
	Решение производственных ситуаций		
<b>Тема 2.11. Молочные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	107-108 Товароведная характеристика молока. Товароведная характеристика сливок.		2
	109-110 Товароведная характеристика кисломолочных товаров.		2
	111-112 Товароведная характеристика сыров.		2

	113-114 Товароведная характеристика молочных консервов. Товароведная характеристика мороженого.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	115-116 Органолептическая оценка качества молока		3
	117-118 Органолептическая оценка качества сливок.		3
	119-120 Органолептическая оценка качества кефира.		3
	121-122 Органолептическая оценка качества сметаны.		3
	123-124 Анализ ассортимента сыров в торговых предприятиях г. Чухломы, г. Солигалич.		3
	125-126 Органолептическая оценка качества молочных консервов.		3
	127-128 Распознавание дефектов мороженого.		2
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	3
	Подготовить сообщение о национальных кисломолочных продуктах.		
<b>Тема 2.12. Мясные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	129-130 Товароведная характеристика мяса убойных животных.		2
	131-132 Товароведная характеристика мяса птицы		2
	133-134 Товароведная характеристика пищевых субпродуктов. Товароведная характеристика полуфабрикатов и кулинарных мясных изделий.		2
	135-136 Товароведная характеристика колбасных изделий.		2
	137-138 Товароведная характеристика мясных консервов.		2
	139-140 Товароведная характеристика продуктов из мяса.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	141-142 Изучение сортовой разделки мяса убойных животных		2
	143-144 Распознавание дефектов колбасных изделий		2
	145-146 Распознавание ассортиментом колбасных изделий		2
	147-148 Органолептическая оценка качества мясных консервов		3
	149-150 Анализ ассортимента мясных консервов в торговых предприятиях г. Чухломы		3
	151-152 Распознавание ассортимента продуктов из мяса		2



	153-154 Анализ ассортимента мясных полуфабрикатов в торговых предприятиях г. Чухломы.		3
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	3
	Решение производственных ситуаций.		
<b>Тема 2.13. Рыбные товары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	155-156 Общие сведения о рыбе.		2
	157-158 Товароведная характеристика живой рыбы.		2
	159-160 Товароведная характеристика охлажденной рыбы.		2
	161-162 Товароведная характеристика мороженой рыбы.		2
	163-164 Товароведная характеристика соленой рыбы.		2
	165-166 Товароведная характеристика копченой рыбы.		2
	167-168 Товароведная характеристика вяленой рыбы.		2
	169-170 Товароведная характеристика сушеной рыбы.		2
	171-172 Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.		2
	173-174 Товароведная характеристика икры .		2
	<b>Практические занятия</b>		
	175-176 Распознавание промысловых семейств рыб.		2
	177-178 Органолептическая оценка качества рыбы горячего копчения.		3
	<b>Самостоятельная работа</b>	12	3
Подготовка мультимедийной презентации на тему по выбору: - характеристика ассортимента охлажденной рыбы - характеристика ассортимента мороженой рыбы - характеристика ассортимента соленой рыбы - характеристика ассортимента копченой рыбы. - характеристика ассортимента вяленой рыбы. - характеристика ассортимента сушеной рыбы.			
<b>Тема 2.14. Продукты детского питания и пищевые концентраты</b>	<b>Содержание</b>	1	
	179-180 Товароведная характеристика продуктов детского питания. Товароведная характеристика пищевых концентратов.		2
<b>Курсовые работы</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>6</b>	

<b>Темы курсовых работ</b>		
Анализ ассортимента муки реализуемой в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента круп реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента макаронных изделий реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента хлебобулочных изделий реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента свежих овощей реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента свежих плодов реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента карамели реализуемой в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента конфет реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента шоколада реализуемого в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента тортов и пирожных, реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента пряностей реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента чая реализуемого в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента кофе реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента кисломолочных продуктов реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента сыров реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента мясных консервов реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента растительных масел реализуемых в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента коровьего масла реализуемого в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента майонеза реализуемого в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента соковой продукции реализуемой в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента соленой рыбы реализуемой в торговом предприятии.		
Анализ ассортимента рыбных консервов реализуемых в торговом предприятии.		
<b>Самостоятельные работы</b>		
Работа с различными источниками информации (учебная литература, специализированная литература, интернет. Работа с нормативной документацией.		
<b>Примерная тематика домашних заданий</b>		
Работа с учебником (конспектирование, составление таблиц, ответы на вопросы, выполнение упражнений) Работа с конспектом (составление таблиц, схем) Работа с разными источниками информации (учебная литература, специализированная литература, интернет и т.д.) Работа с нормативной документацией. Выполнение сквозных работ, составление кроссвордов, опорных конспектов, написание эссе. Составление консультационных карт на товары. Анализ соответствия упаковки товара предъявляемым требованиям (на примере двух товаров) Расшифровка маркировки товара.	172-173 Распознавание дефектов копченой рыбы. 174-175 Распознавание ассортимента рыбных консервов. 170-171 Распознавание дефектов соленой рыбы.	

<b>Раздел ПМ 3.</b>			
<b>МДК 03.03 Товароведение непродовольственных товаров</b>			<b>208/15/175</b>
<b>Тема 3.1 Введение в товароведение непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>		0,5
	1-2	Сущность товароведения. Потребительские свойства товаров. Факторы, формирующие качество товаров. Товарная информация.	2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6
		Написать эссе «История товароведения».	3
<b>Тема 3.2 Текстильные товары (ткани). Нетканые материалы и искусственные меха</b>	<b>Содержание</b>		0,5
	3-4	Натуральные, искусственные, синтетические волокна. Производство и отделка тканей.	2
	5-6	Группировка и ассортимент х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	2
	<b>Практические занятия</b>		
	7-8	Распознавание волокнистого состава, переплетение, отделка тканей.	2
	9-10	Распознавание ассортимента хлопчатобумажных, льняных тканей.	2
	11-12	Распознавание ассортимента шелковых, шерстяных тканей.	2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6
		Составить сводную таблицу по текстильным волокнам.	
	Сквозная работа по теме «Ткани».		
<b>Тема 3.3 Швейные товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5
	13-14	Материалы и понятия о производстве.	2
	15-16	Группировка и ассортимент швейных товаров, оценка качества.	2
	<b>Практические занятия</b>		
	17-18	Распознавание ассортимента швейных товаров, маркировки и качества.	2
	19-20	Распознавание ассортимента одежды белья, головных уборов	2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6
	Сквозная работа по теме «Швейные товары».	3	

		Подготовить реферат «Мода и молодежь».		
<b>Тема 3.4 Трикотажные товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	21-22	Трикотажные полотна: исходные материалы, технологические процессы производства.		2
	23-24	Группировка и ассортимент верхнего трикотажа		2
	25-26	Группировка и ассортимент чулочно-носочного бельевого трикотажа. Проверочная работа.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	27-28	Распознавание ассортимента трикотажных товаров.		2
	29-30	Маркировка и качество трикотажных товаров.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Знакомство с производителями трикотажных товаров на выставке «Российский лен».		1 3
		Отчет по результатам посещения выставки.		
<b>Тема 3.5 Пушно-меховые овчинно-шубные товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	31-32	Пушно-меховое п/ф: свойства, ассортимент. Группировка и ассортимент готовых пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	33-34	Распознавание пушно-меховых п/ф.		2
	35-36	Распознавание ассортимента пушно-меховых товаров.		2
	37-38	Зачет		
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Работа с интернет ресурсами по новинкам ассортимента.		2
	Анализ рынка готовых пушно-меховых товаров.	3		
<b>Тема 3.6 Обувные товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	39-40	Материалы для производства обуви: понятие, виды, потребительские свойства. Производство кожаной обуви.		2
	41-42	Группировка и ассортимент кожаной обуви. Группировка и ассортимент полимерной и валяной обуви.	2	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	43-44	Распознавание методов крепления материала обуви.		2
	45-46	Распознавание ассортимента кожаной обуви.		2
	47-48	Распознавание полимерной и валяной обуви. Распознавание дефектов обуви.	2	
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
	Потребительские свойства обуви.	2		

		Познакомиться с новыми технологиями производства обуви в интернет ресурсах.		2
<b>Тема 3.7 Силикатные керамические товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	49-50	Виды и свойства керамики. Производство и декорирование керамики.		2
	51-52	Группировка и ассортимент керамических товаров. Показатели качества керамических товаров.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	53-54	Распознавание видов керамики и декорирования.		2
	55-56	Распознавание ассортимента керамических товаров, оценка качества. Проверочная работа.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Анализ рынка керамических товаров.		3
	Анализ рынка керамических товаров.		3	
<b>Тема 3.8 Силикатные стеклянные товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	57-58	Сырье, виды и свойства стекла. Производство и декорирование.		2
	59-60	Группировка и ассортимент стеклянной посуды		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	61-62	Распознавание видов стекла, производство и декорирование.		2
	63-64	Распознавание ассортимента стеклянных товаров.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Анализ рынка стеклянных товаров.		3
	Сделать мультимедийную презентацию.		3	
<b>Тема 3.9 Металлохозяйственные товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	65-66	Металлы и их сплавы, свойства. Методы защиты металлических изделий от коррозии.		2
	67-68	Группировка и ассортимент металлической посуды и кухонно-хозяйственных принадлежностей. Проверочная работа.		2
	<b>Практические занятия</b>		6	
	69-70	Распознавание ассортимента металлической посуды и кухонно-хозяйственных принадлежностей.		2
71-72	Распознавание ассортимента столовых товаров и скобяных товаров.		2	

	<b>Самостоятельные работы</b>	6	2
	Сквозная работа: подобрать набор металлической посуды, столовых приборов, кухонно-хозяйственных принадлежностей для молодой семьи.		2
	Сделать рекламу на посуду «Цептер».		
<b>Тема 3.10 Хозяйственные товары из пластмасс</b>	<b>Содержание</b>	0,5	
	73-74 Состав и классификация пластмасс. Виды и свойства пластмасс. Группировка и ассортимент хозяйственных изделий.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	75-76 Распознавание ассортимента хозяйственных изделий		2
	<b>Самостоятельные работы</b>	6	2
	Познакомиться с новыми видами пластмасс в интернете. Составить сводную таблицу «Свойства и применение пластмасс».		
<b>Тема 3.11 Товары бытовой химии</b>	<b>Содержание</b>	0,5	
	77-78 Группировка и ассортимент моющих средств. Мыло хозяйственное. ЛКМ: лаки, краски, олифы. Группировка и ассортимент клея.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	79-80 Распознавание ассортимента моющих средств.		2
	81-82 Распознавание ассортимента товаров бытовой химии.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>	6	2
	Составить тематических кроссворд на 20 слов по теме «Товары бытовой химии».		
<b>Тема 3.12 Мебель и ковры</b>	<b>Содержание</b>	0,5	
	83-84 Материал для мебели. Группировка и ассортимент столярной мебели.		2
	85-86 Группировка и ассортимент ковров.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	87-88 Изучение ассортимента мебели и ковров в магазинах города. Анализ рынка.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>	6	
		Анализ рынка мебели розничной торговой сети г. Вологды.	
	Анализ рынка ковров розничной торговой сети г. Вологды.		3
<b>Тема 3.13 Строительные</b>	<b>Содержание</b>	0,5	

товары	89-90	Товароведная характеристика строительных товаров		2
	<b>Практические занятия</b>			
	91-92	Распознавание ассортимента строительных товаров.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Познакомиться с производителями товаров на выставке «Российский лес». Сделать отчет.		2
	Сквозная работа «Я строю дом».		3	
	93-94	Зачетная работа		
Тема 3.14 Электробытовые товары	<b>Содержание</b>		0,5	
	95-96	Провода и шнуры. Электроустановочные, электроосветительные товары.		2
	97-98	Электронагревательные товары. Бытовые машины: пылесосы.		2
	99-100	Бытовые машины: стиральные машины, холодильники. Проверочная работа.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	101-102	Рекламирование и показ в действии бытовых электромашин.		2
	103-104	Рекламирование и показ в действии бытовых электромашин.		2
	105-106	Анализ рынка БЭТ в магазинах г. Вологды		3
				2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Изучить ассортимент, технико-экономические показатели и историю стиральных машин и холодильников (пользуясь Интернетом, журналом «Спрос»).Подготовить выступление к уроку-рекламе.		
Тема 3.15 Ювелирные товары и часы	<b>Содержание</b>		0,5	
	107-108	Ювелирные товары: исходные материалы. Группировка и ассортимент ювелирных товаров. Клеймение.		2
	109-110	Часы: основные узлы. Группировка и ассортимент часов. Оценка качества.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	111-112	Распознавание ассортимента ювелирных товаров.		2
	113-114	Распознавание ассортимента часов.		2

	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Написание реферата на тему «Часы».		
<b>Тема 3.16 Галантерейные товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	115-116	Группировка и ассортимент текстильной галантереи. Ленты, тесьма, шнуры, кружева.		2
	117-118	Кожаная, металлическая, пластмассовая галантерея. Проверочная работа.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	119-120	Распознавание ассортимента пластмассовых товаров.		2
	121-122	Распознавание ассортимента галантерейных товаров.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
		Ознакомление с ассортиментом швейной галантереи и зеркал.		
<b>Тема 3.17 Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	123-124	Группировка и ассортимент парфюмерных товаров.		2
	125-126	Группировка и ассортимент косметических товаров		2
	<b>Практические занятия</b>			
	127-128	Распознавание ассортимента парфюмерно-косметических товаров.		2
	129-130	Изучение состава и назначения парфюмерно-косметических товаров.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		9	
		Работа с каталогами и интернет источниками.		
<b>Тема 3.18 Оргтехнические товары</b>	<b>Содержание</b>		0,5	
	131-132	Сырье, производство бумаги и картона. Изделия из бумаги и картона.		2
	133-134	Принадлежности для письма и черчения.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	135-136	Изучение ассортимента оргтехнических товаров.		2
	137-138	Распознавание принадлежностей для письма и черчения.		2



	<b>Самостоятельные работы</b>	8	
	Ознакомление с ассортиментом оргтехнических товаров розничной сети г. Вологды. Работа с интернет источниками.		
<b>Тема 3.19 Музыкальные товары</b>	<b>Содержание</b>	0,5	
	139-140 История музыкальных инструментов. Группировка и ассортимент музыкальных инструментов.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	141-142 Видеоролик «Музыкальные инструменты».		2
	143-144 Распознавание ассортимента музыкальных инструментов.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>	8	2
	Ознакомление с музыкальными инструментами в розничной торговой сети г. Вологды. Зарисовать основные виды музыкальных инструментов.		
<b>Тема 3.20 Радиоэлектронные товары</b>	<b>Содержание</b>	0,5	
	145-146 Ознакомление с ассортиментом радиоэлектронных товаров.		2
	147-148 Ознакомление с ассортиментом радиоэлектронных товаров.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	149-150 Распознавание ассортимента радиоэлектронных товаров.		2
	151-152 Распознавание ассортимента радиоэлектронных товаров.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>	8	
Ознакомление с новинками радиоэлектронных товаров. Работа с интернет источниками.			
<b>Тема 3.21 Фототовары</b>	<b>Содержание</b>	1	
	153-154 Ознакомление с ассортиментом фототоваров.		2
	<b>Практические занятия</b>		
	155-156 Распознавание ассортимента фототоваров.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>	8	3
Написать эссе «Моя любимая фотография».	2		

		Работа с интернет ресурсами – новинки фототоваров.		
<b>Тема 3.22 Спортивные, рыболовные, охотничьи товары</b>	<b>Содержание</b>		1	
	157-158	Спортивные товары. Урок-конференция.		2
	159-160	Группировка и ассортимент рыболовных товаров.		2
	<b>Практические занятия</b>			3 3 2
	161-162	Анализ рынка спортивных товаров.		
	163-164	Анализ рынка охотничьих и рыболовных товаров.		
	<b>Самостоятельные работы</b>		8	2
		Подготовить сообщение к выступлению на конференции по выбранной теме «Спортивные товары»		
	Подготовить сообщение к выступлению на конференции по выбранной теме «Рыболовные, спортивные товары»			
<b>Тема 3.23 Игрушки</b>	<b>Содержание</b>		1	
	165-166	История возникновения. Значение, группировка и ассортимент игрушки. Педагогическое и возрастное деление игрушки.		2
	<b>Практические занятия</b>			2 2 3 3
	167-168	Ознакомление с историей игрушек.		
	169-170	Подбор игрушки для детей разного возраста.		
	<b>Самостоятельные работы</b>		8	
	Подготовить реферат на тему «История игрушки».			
	Проанализировать набор игрушек для детей разного возраста, с учетом педагогического назначения.			
<b>Тема 3.24 Художественные товары</b>	<b>Содержание</b>		1	
	171-172	История возрождения, сырье, производство. Ассортимент художественных товаров: гжель, вышивка, матрешка, вологодское кружево, северная чернь, «Жостово», берестоплетение, финифть, скань.		2
	<b>Практические занятия</b>			2
	173-	Выставка художественных товаров.		2

	174			2
	175-176	Выставка художественных товаров.		3
	<b>Самостоятельные работы</b>		8	
		Подготовка реферата на тему: Вологодское кружево, «Надежда», «Северная чернь», «Шемогодская резьба» Матрешка, Вышивка, Павловские платки, Оренбургские платки		3
		Подготовка мультимедийной презентации.		
<b>Тема 3.25 Книжные товары</b>	<b>Содержание</b>		1	
	177-178	Организация издательского дела в России. Классификация книжной продукции.		2
	<b>Практические занятия</b>			
	179-180	Распознавание ассортимента книжной продукции.		2
	<b>Самостоятельные работы</b>		8	3
		Написать эссе по прочитанному произведению.		
<b>Курсовые работы</b>	<b>Самостоятельные работы</b>		6	
<b>Темы курсовых работ</b>				
Анализ ассортимента тканей, реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента швейных товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента трикотажных товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента пушно-меховых товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента обувных товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента керамических товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента стеклянных товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента металлических товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента товаров бытовой химии реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента мебели реализуемой в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента строительных товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента электробытовых товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента ювелирных товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента парфюмерно-косметических товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента оргтехнических товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента музыкальных товаров реализуемых в торговом предприятии.				
Анализ ассортимента радиоэлектронных товаров реализуемых в торговом предприятии.				

<p>Анализ ассортимента фототоваров товаров реализуемых в торговом предприятии.</p> <p>Анализ ассортимента спортивных товаров реализуемых в торговом предприятии.</p> <p>Анализ ассортимента рыболовных товаров реализуемых в торговом предприятии.</p> <p>Анализ ассортимента игрушек реализуемых в торговом предприятии.</p> <p>Анализ ассортимента художественных товаров реализуемых в торговом предприятии.</p>		2
<p align="center"><b>Примерная тематика домашних заданий</b></p> <p>Работа с учебником (конспектирование, составление таблиц, ответы на вопросы, выполнение упражнений)</p> <p>Работа с конспектом (составление таблиц, схем)</p> <p>Работа с разными источниками информации (учебная литература, специализированная литература, интернет и т.д.)</p> <p>Работа с нормативной документацией.</p> <p>Выполнение сквозных работ, составление кроссвордов, опорных конспектов, написание эссе.</p> <p>Составление консультационных карт на товары.</p> <p>Анализ соответствия упаковки товара предъявляемым требованиям (на примере двух товаров)</p> <p>Расшифровка маркировки промышленного товара.</p>		2

### Практики по модулю ПМ.03

<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Оценка и установление градаций качества молочных, хлебобулочных, кондитерских, бакалейных, гастрономических, вкусовых и др. товаров</p> <p>Оценка и установление градаций качества стеклянных, керамических, кожаных, металлических, текстильных, меховых и др. товаров</p> <p>Использование торговых мер веса, длины, объёма при определении количества товаров</p> <p>Расчёт товарных потерь и их списание.</p> <p>Определение показателей ассортимента товаров</p> <p>Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности</p> <p>Идентификация товаров</p> <p>Расшифровка маркировки товаров</p>	18	2
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Овладение основными операциями предреализационной подготовки товаров зерномучных, плодоовощные, молочных, мучных, кондитерских и др. с учетом их особенностей: проверка наименования, количества, сортировка товаров на градации качества.</p> <p>Овладение основными операциями подготовки к продаже товаров: ткани, нетканые, товары и искусственный мех, швейные товары, трикотажные товары, меховые товары, разупаковывание, сор-</p>	36	3

тировки, проверки качества, в том числе осмотр внешнего вида, маркировки, сверки цен с документами и других операций с учетом особенностей товаров. Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазина и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о пищевой ценности, способах и условиях использования продовольственных и непродовольственных товаров; предложение новых и взаимозаменяемых товаров, а также сопутствующего ассортимента. Приёмка товаров по количеству и качеству Проверка сопроводительной документации на товары и сертификатов соответствия Проверка соблюдения сроков хранения и реализации товаров, условий хранения и транспортирования товаров Формирование и анализ торгового ассортимента товаров Контроль режимов и сроков хранения товаров Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения		
<b>Всего по практике</b>	<b>54</b>	
<b>Всего с учетом практик и самостоятельной работы</b>	<b>494/60/380/54</b>	
<b>Всего максимальной нагрузки</b>	<b>440</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

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

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета на 30 рабочих мест.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- плакаты по группам товаров, содержащимся в таблице 3.2;
- муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, овощей, фруктов;
- тара, упаковка молочных, вино-водочных товаров, мясных, рыбных, плодоовощных консервов;
- образцы тканей, швейных, трикотажных изделий, меха, посуды, обуви, галантерейных товаров, макаронных изделий, зерномучных товаров.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### **Основные источники:**

1. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник для ВУЗов. НОРМА, – М.: 2008. – 448 с.
2. Карташова Л.В. Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров / Учеб. для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2008. – 410 с.
3. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. / Учеб. для ССУЗов. – Ростов на Дону: Феникс, 2009. – 473 с.
4. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. / Учеб. для СПО. Ростов на Дону «Феникс» 2009.
5. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами / Учеб. для НПО и учеб. пособие для СПО. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 464 с.

#### **Дополнительные источники:**

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. СПб.: Питер, 2009.
2. Ткачева Г.В. Продавец, контролер – кассир. Практические основы. «Академкнига», 2008.
3. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров, «Феникс» 2009.
4. Неверова А.Н. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. «Академия», 2008.
5. Ходыкин А.П. Товароведение непродовольственных товаров «Дашков и К» 2007.
6. Чечик А.М. Товароведение и экспертиза товаров культурно- бытового назначения «Дашков и К» 2007.
7. Ткачева Г.В. Продавец, контролер- кассир. Практические основы. «Академкнига», 2007.
8. Ляшко А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров. «Дашков и К» 2007
9. Журналы «Коммерсант», «Современная торговля». «Торговая газета», «Российская торговля».

#### **Федеральные законы**

1. «О защите прав потребителей», ФЗ-2 от 09.01.96 с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ-29 от 02.01.2000.
3. «О техническом регулировании» / ФЗ-184 от 27.12.2002
4. О мерах по защите потребительского рынка РФ от проникновения некачественных импортных товаров / Постановление Правительства РФ от 12.07.96 №987

#### **Интернет-ресурсы**

1. <http://www.dcrystal.ru>
2. <http://www.glass-crystal.ru>
3. <http://www.ghz.ru>
4. <http://www.zawod.ru>

5. <http://www.inventors.ru>
6. <http://www.jamert.ee/ap/main.html>
7. <http://www.pottery.ru>
8. <http://www.platki.ru>
9. <http://www.sevchern.ru>
10. <http://www.deaftime.ru>
11. <http://www.portal-vologda.ru>

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

Освоению студентами программы профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» должно предшествовать изучение профессионального модуля «Организация и управление торговосбытовой деятельностью».

Учебная практика проводится в учебно-производственных комплексах, производственная практика – в торговых предприятиях.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров:

- преподаватели: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»; наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; обязательная стажировка в предприятиях торговли не реже 1 раза в три года.

- мастера: наличие 4 квалификационного разряда по профессии «Продавец продовольственных товаров», 5 квалификационного разряда по профессии «Продавец непродовольственных товаров»; обязательная стажировка в предприятиях торговли не реже 1 раза в три года.

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется посредством текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний проводится преподавателями на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля знаний (контрольная работа, тестирование, опрос и др.) выбираются преподавателями исходя из специфики тем, входящих в междисциплинарный комплекс. Его результаты учитываются при промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится по окончании изучения МДК 03.01. «Теоретические основы товароведения» в форме дифференцированного зачёта. Итоговая аттестация проводится в форме комплексного экзамена. Перечень вопросов, из которых формируются экзаменационные билеты, разрабатывается преподавателями, рассматривается на заседании цикловой методической комиссии, утверждается директором колледжа. Перечень вопросов доводится до сведения студентов не позднее чем за месяц до начала экзаменационной сессии.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру	- определение показателей ассортимента; - составление перечня показателей качества на отдельные группы това-	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контроль-

показателей качества товаров	ров; - составление заявки на товары поставщикам и изготовителям; - пополнение рабочего запаса товаров	ных работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.
Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- расчёт товарных потерь; - расчёт естественной убыли по нормативам; - принятие мер по предупреждению потерь; - списание и активирование потерь	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.
Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	- чтение маркировки; - расшифровка условных обозначений, знаков соответствия, штрихового кодирования; - оценка маркировки на её соответствие установленным требованиям	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.
Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - идентификация товаров; - проверка качества товаров; - оценка качества товаров; - выявление дефектов товаров; - деление товаров на группы, классы, сорта	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.
Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- определение сроков хранения и транспортирования товаров; - осуществление мероприятий по обеспечению сохранности товаров; - выявление нарушений в оформлении сопроводительной документации	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.
Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил в процессе выкладки и продажи товаров; - оценка качества осуществления технологических процессов	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения и защиты реферата.



		та. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.
Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- скорость и точность перевода внесистемных единиц измерения в системные; - точность измерения товаров и других объектов; - правильность эксплуатации весоизмерительного оборудования и торговых мер	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.
Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- анализ документов по подтверждению соответствия; - проведение инвентаризации товаров, контрольной закупки, других мероприятий по контролю	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Комплексный экзамен по модулю.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– проявление интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; – оценка эффективности и качества выполнения работ;	
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	

самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- осуществление деятельности в соответствии с требованиями законов, подзаконных актов, стандартов, технических условий	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

