

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Колледж мировой экономики и передовых технологий»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
Профессионального модуля**

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

МДК. 03.01 Теоретические основы товароведения

МДК. 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных  
товаров

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

форма обучения: очная, заочная  
квалификация - менеджер по продажам

Москва – 2022

**РАССМОТРЕНА**

на заседании Педагогического совета  
Протокол от 25.02.2022 г. №4

**Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
38.02.04 Коммерция (по отраслям)**

Заместитель директора по методической работе

 / Ю.И. Богомолова

Подпись

ФИО

**Организация-разработчик:**

АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>6</b>
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>9</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>22</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида деятельности (ВД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости 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 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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации товароведов и менеджеров.

#### 1.2. Цели и задачи профессионального 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 товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

*уметь:*

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; рассчитывать товарные потери и списывать их; идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарноэпидемиологические 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 237 часов, включая: обязательную аудиторную учебную нагрузку – 158 часов; самостоятельную работу обучающегося – 79 часов; производственной практики (по профилю специальности) - 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
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 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 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 11	Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуациях

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы (очная форма обучения)

по очной форме обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>1</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	в т.ч., курсовой проект, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовой проект, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1 – 3; ОК 6 – 7; ОК 11. ПК 3.1 - 3.8.	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	78	52	16	-	26	-	-	-
	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	159	106	52	-	53	-	-	-
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	72	-	-	-	-	-	72	-
	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>321</b>	<b>158</b>	48	-	79	-	<b>72</b>	-

<sup>1</sup> Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.

по заочной форме обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля <sup>2</sup>	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, час	в т.ч., курсовой проект, часов	Всего, часов	в т.ч., курсовой проект, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 1 – 3; ОК 6 – 7; ОК 11. ПК 3.1 - 3.8.	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	78	12	6	-	66	-	-	-
	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	159	26	14	-	97	-	-	-
	Учебная практика	-	-	-	-	-	-	-	-
	Производственная практика	72	-	-	-	-	-	72	-
	<b>Экзамен по модулю</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Всего:</b>	<b>321</b>	<b>38</b>	20	-	163	-	<b>72</b>	-

<sup>2</sup> Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отлагательного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций, умений и знаний.



### 3.3. Тематический план профессионального модуля (очная форма обучения)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>78</b>
<b>Введение</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Предмет, содержание и методы товароведения.	2
<b>Раздел 1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация и кодирование товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Цели, задачи, методы и признаки классификации товаров. Виды классификаторов.	2
	Штриховое кодирование.	2
	<b>Практические занятия № 1</b> Изучение методов товароведения.	2
<b>Тема 1.2. Ассортимент товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>4</b>
	Виды и характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование и управление ассортиментом	2
	<b>Практические занятия № 2</b> Определение основных характеристик ассортимента товаров (широта, полнота, глубина ассортимента)	2
<b>Тема 1.3. Качество товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Факторы, обеспечивающие качество товаров, влияющие на формирование качества товаров, способствующие сохранению качества товаров.	2
	<b>Практические занятия № 3</b> Анализ показателей качества, оценка качества товаров.	2
<b>Тема 1.4. Естественные свойства товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Химические свойства товаров, физические свойства товаров, физико-химические свойства товаров, биологические свойства товаров.	4

	<b>Практические занятия № 4</b> Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров	2
<b>Тема 1.5.</b> <b>Потребительские свойства товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>7</b>
	Понятие и номенклатура потребительских свойств товара	2
	<b>Практические занятия № 5</b> Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров	1
<b>Тема 1.6.</b> <b>Показатели качества товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Классификация показателей качества товаров	2
	<b>Практические занятия № 6</b> Составление схемы классификации показателей качества	1
	<b>Контрольная работа № 1 по разделу</b> <b>«Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации».</b>	2
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> Основные этапы становления товароведения как науки о товаре Роль товароведения в решении ключевых задач управления качеством <b>Подготовка презентаций на одну из тем:</b> Значение классификации товаров в учебной, производственной и торговой практике. Практическое использование иерархического и фасетного методов классификации. Определение существенности признака классификации. Особенности построения торговой классификации различных групп товаров (продовольственных и непродовольственных). Условное обозначение классификационных групп товаров		<b>16</b>
<b>Раздел 2. Мероприятия по предупреждению и списанию товарных потерь.</b>		
<b>Тема 2.1.</b> <b>Товарные потери и порядок списания.</b>	<b>Содержание.</b>	<b>13</b>
	Виды товарных потерь	4
	Причины их возникновения товарных потерь.	4
	Порядок списания товара.	2

	<b>Практические занятия № 7</b> Рассчитать товарные потери. Подготовка акта на списание.	1
	<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> Написать реферат на одну из тем: основные этапы развития товароведения. товароведная классификация различных групп непродовольственных товаров (швейно-трикотажные, коженно-обувные, ювелирные, древесно-мебельные, пушно-меховые). основные виды нормативной документации, действующей в РФ. Классификация показателей качества. Классификация ассортимента товаров. европейская система кодирования товаров	5
<b>Раздел 3. Участие в мероприятиях по контролю</b>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Методы определения значений показателей качества</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Объективные, эвристические и статические методы определения показателей качества	4
	<b>Практические занятия № 8</b> Определение значений показателей качества объективным методом, эвристическим методом и статическим методом определения показателей качества	1
<b>Тема 3.2. Контроль качества</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Порядок осуществления контроля качества. Виды испытаний и виды контроля качества	2
	<b>Практические занятия № 9</b> Отбор проб (выборок) отработка навыков	2
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> <b>Подготовка рефератов и презентаций на одну из тем:</b> Виды испытаний и виды контроля качества Отбор проб (выборок) отработка навыков Теоретическое изучение контролирующих организаций		5
<b>Раздел 4. Оценка маркировки в соответствии с требованиями</b>		
<b>Тема 4.1. Информация о товаре</b>	<b>Содержание.</b>	<b>10</b>
	Информация о продовольственных и непродовольственных товарах. маркировка товаров.	2
	<b>Практические занятия № 10</b> Маркировка товаров (отработка навыков)	2

<b>Самостоятельная работа по разделу 4 Подготовка рефератов и презентаций</b>		<b>10</b>
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>159</b>
<b>Раздел 1. Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность</b>		
<b>Тема 1.1. Понятие о товароведении</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Состояние и перспективы развития товароведения продовольственных товаров и продовольственного рынка.	2
<b>Тема 1.2. Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка</b>	<b>Содержание.</b>	<b>6</b>
	Классификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп.	1
	Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров.	1
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение маркировки продовольственных и непродовольственных товаров	4
<b>Тема 1.3. Химический состав продовольственных товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, органических кислот, витаминов, минералом и красящих веществ.	2
<b>Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров; потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами.	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение калорийности продуктов.	6
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> Изучение правил маркировки товаров Изучение свойств продовольственных товаров Подготовить сообщение по рассматриваемой теме Подготовить презентацию по рассматриваемой теме Подготовить эссе по рассматриваемой теме		<b>13</b>
<b>Раздел 2. Контроль за условиями и сроками хранения товаров, санитарно-эпидемиологические требования.</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>

<b>условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.</b>	Процессы, происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические.	1
	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.	1
	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товаров.	2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении.	4
<b>Тема 2.2.</b> <b>Определение номенклатуры показателей качества</b>	<b>Содержание.</b>	<b>3</b>
	Определение градации качества продовольственных товаров. Методы оценки качества продовольственных товаров.	1
	Определение дефектов продовольственных товаров по НТД	2
<b>Тема 2.3.</b> <b>Способы консервирования</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Методы консервирования – физические, физико-химические, химические и биохимические.	2
<b>Самостоятельная работа по разделу 2 Написать реферат на одну из тем: стандартизации пищевых продуктов Условия хранения консервов</b> Классификация колбасных изделий Порча пищевых продуктов в процессе хранения Подготовить сообщение по рассматриваемой теме Подготовить презентацию по рассматриваемой теме Подготовить эссе по рассматриваемой теме		<b>13</b>
<b>Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров</b>		
<b>Тема 3.1. Мясо и мясные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>1</b>
	Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства	1
<b>Тема 3.2.</b> <b>Молочные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>1</b>
	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки.	1
<b>Тема 3.3.</b> <b>Яйца и продукты их переработки</b>	<b>Содержание.</b>	<b>1</b>
	Классификация и требования к качеству яиц	1

<b>Тема 3.4. Рыба и рыбные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>1</b>
	Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря.	1
<b>Тема 3.5. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание.</b>	<b>1</b>
	Виды пищевых жиров, их состав и пищевую ценность, товароведную оценку качества.	1
<b>Тема 3.6. Зерноучные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>1</b>
	Строение зерна, крупы, виды круп; мука, ее производство и виды; хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия.	1
<b>Тема 3.7. Плодоовощные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>7</b>
	Свежие плоды, свежие овощи, продукты переработки плодов и овощей.	1
	<b>Практическое занятие № 4</b> Классификация плодоовощных товаров	6
<b>Тема 3.8. Крахмал, сахар, мёд.</b>	<b>Содержание.</b>	<b>1</b>
	Крахмал, сахар сырье и технология производства, виды	1
<b>Тема 4.1. Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Кондитерские изделия, сырье, производство, виды кондитерских изделий.	1
	Изучение видов кондитерских изделий	1
<b>Тема 4.2. Текстильные товары (ткани). Швейные и трикотажные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>3</b>
	Чай и кофе, химический состав, виды чая и кофе.	1
	Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки	1
	Изучение органолептических свойств различных видов чая.	1
<b>Тема 4.3. Обувные товары. Пушномеховые изделия</b>	<b>Содержание.</b>	<b>10</b>
	Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.	1
	Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви. Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви.	1

	Дефекты кожаной обуви. Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	2
	<b>Практические занятия № 6</b> Изучение классификации пушно-меховых товаров.	6
<b>Тема 4.4. Парфюмерно-косметические товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>4</b>
	Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения.	1
	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения	1
	<b>Практическое занятие № 7</b> Сопоставление ассортимента и классификации парфюмерно-косметических товаров.	2
	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
<b>Тема 4.5. Товары из пластмасс. Силикатные товары</b>	Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Основное сырье для производства пластических масс. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды.	2
	<b>Практические занятия № 8</b> Сопоставление и маркировка ассортимента посуды хозяйственных товаров из пластмасс.	6
	<b>Содержание.</b>	<b>10</b>
<b>Тема 4.6. Товары бытовой химии</b>	Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Классификация товаров бытовой химии.	4
	<b>Практическое занятие № 9</b> Классификации товаров бытовой химии.	6
	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
<b>Тема 4.7. Металл хозяйственные товары</b>	Классификация ассортимента металл хозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металл инструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металл хозяйственных товаров, их дефекты.	4

	<b>Практическое занятие № 10</b> Классификации и ассортимента металл хозяйственных товаров. Дефекты при их изготовлении. Заполнение дефектной ведомости	4
<b>Тема 4.8. Спортивные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>8</b>
	Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов.	2
	<b>Практическое занятие № 11</b> Анализ ассортимента группы спортивных товаров.	6
<b>Тема 4.9. Электробытовые товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы осветительные накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.	2
<b>Тема 4.10. Мебельные товары</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовом. Показатели качества мебели и методы их оценки.	2
<b>Тема 4.11. Ювелирные товары и часы</b>	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
	Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров. Единая система наименований и индексации бытовых часов.	2
	<b>Содержание.</b>	<b>2</b>
<b>Тема 4.12. Игрушки</b>	Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.	2
<b>Самостоятельная работа по разделу 3 Написать реферат на одну из тем:</b> Классификация и функциональные свойства посуды основные товароведные характеристики ювелирных личных украшений группы духов в зависимости от состава и степени стойкости запаха требования, предъявляемые к потребительским свойствам обуви Подготовить сообщение по рассматриваемой теме Подготовить презентацию по рассматриваемой теме Подготовить эссе по рассматриваемой теме		<b>13</b>
<b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>		<b>1</b>



<p><b>ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности), в том числе в форме практической подготовки Виды работ.</b></p> <p>Определение показателей ассортимента.  Изучение формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации.  Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.  Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями.  Установление градаций качества.  Определение факторов качества товаров и их классификация.  Изучение методов определения качества продукции различными методами.  Обеспечение надлежащего качества и сохранности товара.  Оформление товарно-сопроводительных документов и маркировка  Расшифровка маркировочных обозначений.  Контроль режима и сроков хранения товаров.  Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения.  Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров 14. Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров</p>	72
<p><b>Самостоятельная работа по разделу 4 Написать реферат на одну из тем:</b></p> <p>Классификация и функциональные свойства посуды  основные товароведные характеристики ювелирных личных украшений группы духов в зависимости от состава и степени стойкости запаха требования, предъявляемые к потребительским свойствам обуви</p>	14
<p><b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b></p>	2
<p><b>Итого по ПМ.03</b></p>	<b>237</b>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет междисциплинарных курсов

Оборудование учебного кабинета:

1. комплекты специализированной учебной мебели;
2. рабочее место преподавателя;
3. доска классная;

Технические средства обучения:

1. компьютер с установленным лицензионным программным обеспечением:  
ОС Windows, MS Office, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду.
2. проектор;
3. экран.

Лаборатории товароведения

Альбом наглядных пособий (бланки документов, образцы оформления документов и т.п.), детектор валют, счетчик банкнот, кассовый аппарат, сейф

Автоматизированные рабочие места бухгалтера-товароведа, компьютеры с установленным лицензионным программным обеспечением:

1С: Предприятие, ОС Windows, MS Office, 7-Zip, Adobe Acrobat Reader, Comodo Internet Security, Консультант плюс, с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду

Рабочее место преподавателя, комплекты специализированной мебели учащихся, доска классная, проектор, экран.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### **Теоретические основы товароведения**

Основная литература

1. Грибанова, И. В. Товароведение: учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. – 359 с. – ISBN 978985-503-909-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93399>

2. Рябикова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябикова, Г. Г. Левкин. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 200 с. – ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/80293>

3. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения: учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. – Саратов: Профобразование, 2017. – 156 с. – ISBN 978-5-4488-0148-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/70617>

#### Дополнительная литература

1. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сарычева, Г. В. Герлиц. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. – 452 с. – ISBN 978-985-7234-20-2. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100373>
2. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. – Саратов: Профобразование, 2021. – 184 с. – ISBN 978-5-4488-1265-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106865>
3. Щетинина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / И. П. Щетинина. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-00032-354-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86287>

### **Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

#### Основная литература

1. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: учебное пособие для СПО / Д. В. Заказов, А. Р. Лиц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. – Саратов: Профобразование, 2021. – 378 с. – ISBN 978-5-4488-1264-4. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. -RL:<https://profspo.ru/books/106864>
2. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сарычева, Г. В. Герлиц. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. – 452 с. – ISBN 978-985-7234-20-2. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100373>
3. Рябикова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябикова, Г. Г. Левкин. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 200 с. – ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/80293>

#### Дополнительная литература

4. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие / Г. В. Мезенцева. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 184 с. – ISBN 978-5-00032-405- – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL:<https://profspo.ru/books/88443>
5. Щетинина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / И. П. Щетинина. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-00032-354-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86287>
6. Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. – 359 с. – ISBN 978985-503-909-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс

цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93399>

### Производственная практика (по профилю специальности)

#### Основная литература

7. Грибанова, И. В. Товароведение: учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. – 359 с. – ISBN 978985-503-909-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/93399>

8. Рябикова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник для СПО / Д. С. Рябикова, Г. Г. Левкин. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. – 200 с. – 1 ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/80293>

9. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения: учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. – Саратов: Профобразование, 2017. – 156 с. – ISBN 978-5-4488-0148-8. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/70617>

#### 10. Дополнительная литература

11. Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров: учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сарычева, Г. В. Герлиц. – Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. – 452 с. – ISBN 978-985-7234-20-2. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/100373>

12. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. – Саратов: Профобразование, 2021. – 184 с. – ISBN 978-5-4488-1265-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/106865>

13. Щетинина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / И. П. Щетинина. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-00032-354-0. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/86287>

#### Интернет-ресурсы:

- Электронный ресурс «Экономический портал» Форма доступа: [www.economicus.ru](http://www.economicus.ru);
- [www.gost.ru](http://www.gost.ru) – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РОССТАНДАРТ;
- [www.standards.ru](http://www.standards.ru) – электронный магазин стандартов;
- [www.tehлит.ru](http://www.tehлит.ru) - электронная интернет-библиотека «Техническая литература»;
- [www.snaitovar.ru](http://www.snaitovar.ru) – электронный каталог «Знай товар»;
- [www.tovaroveded.ru](http://www.tovaroveded.ru) - информационный сайт «Товаровед»;
- <http://www.vitamarg.com/eco/article/679-vliynie-bitovoy-himii> - товары бытовой химии.
- <http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/keramicheskije-tovary.html> - керамические и стеклянные товары.
- <http://cnpbiz.ru/category/dekorirovanie-keramicheskikh-izdelij/> - керамические и стеклянные товары;
- <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/12-1-0-55-> мебельные товары;

- <http://www.santehmag.ru/santehnika/santeh240210.htm> - сантехническое оборудование;
- <http://www.sykt24.ru/news/507> - канцелярские товары;
- <http://tovaroved.ucoz.ru/publ/5-1-0-10> - экспертиза качества обувных товаров.

Журналы:

1. Стратегия бизнеса М. Реальная экономика <https://profspo.ru/magazines/106278>
2. Вопросы управления Уральский институт управления <https://profspo.ru/magazines/87622>
3. Учет и статистика Рустов. Ростовский государственный экономический университет <https://profspo.ru/magazines/61925>
4. Современная конкуренция М. Синергия пресс <https://profspo.ru/magazines/11778>

#### **4.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета ([https://kmept.ru/sveden/ovz/#anchor\\_purposePrac](https://kmept.ru/sveden/ovz/#anchor_purposePrac))

Для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата обеспечиваются условия беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные, другие помещения (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и др.).

Для адаптации к восприятию обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушенным слухом справочного, учебного материала имеются следующие условия:

- для лучшей ориентации в аудитории, применяются сигналы, оповещающие о начале и конце занятия (слово «звонок» пишется на доске);
- внимание слабослышащего обучающегося привлекается педагогом жестом (на плечо кладется рука, осуществляется нерезкое похлопывание);
- разговаривая с обучающимся, педагог смотрит на него, говорит ясно, короткими предложениями, обеспечивая возможность чтения по губам.
- Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития слабослышащих инвалидов и лиц с ОВЗ проводится за счет:
  - использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения;
  - регулярного применения упражнений на графическое выделение существенных признаков предметов и явлений;
  - обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

Для адаптации к восприятию инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушениями зрения справочного, учебного, просветительского материала, предусмотренного образовательной программой, обеспечиваются следующие условия:

- ведется адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению, обеспечивается наличие крупно шрифтовой справочной информации о расписании учебных занятий;
- в начале учебного года обучающиеся несколько раз проводятся по зданию КМЭПТ для запоминания месторасположения кабинетов, помещений, которыми они будут пользоваться; педагог, его собеседники, присутствующие представляются обучающимся, каждый раз называется тот, к кому педагог обращается;
- действия, жесты, перемещения педагога коротко и ясно комментируются; печатная информация предоставляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), тотально озвучивается; обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений;

– предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

При необходимости предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Имеется возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с учебным планом. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 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.	Исследование состояния потребительского рынка по ассортиментным группам товаров. Формирование торгового ассортимента по результатам анализа ассортиментной политики торговой организации Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента Выявление факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров Определение номенклатуры показателей качества, обеспечивающие безопасность товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Применение нормативных документов по порядку списания товарных потерь.	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и решения ситуаций, оценка результата. Тестовый контроль знаний.
	Расчет количественных потерь: естественной убыли и предреализационных товарных потерь. Планирование мер по предупреждению и сокращению товарных потерь	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Анализ товарной информации в соответствии с установленными требованиями Расшифровка маркировки товаров. Распознавание информационных знаков	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и	Выявление факторов, влияющих на сохранение качества и безопасность	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка

транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	товаров при транспортировке и хранении товаров/ Соблюдение сроков и условий хранения товаров в соответствии с требованиями стандарта. Проверка правильности оформления сопроводительных документов при приемке товарных партий	результата. Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке Прохождение медицинских осмотров и санитарных минимумов	Контроль руководителей практики, за соблюдением правил личной гигиены
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные переводить внесистемные единицы измерений в системные	Контроль качества и количества товаров Отбор проб товаров, для оценки и контроля качества	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. практических заданий и оценка результата.
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Анализ сопроводительных документов, подтверждающих соответствие товаров, установленным требованиям ТР.	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
<b>Требования к результатам освоения (общие компетенции)</b>		<b>Формы и методы сформированности компетенций</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка преподавателя в участии студента в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за соблюдением технологии изготовления продукта.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за поведением в нестандартных и нестандартных ситуациях.	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач, практического задания.	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Определение преподавателем лидерских качеств, наблюдение за отношениями внутри группы. Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с преподавателем и руководителями.	
ОК 11. Обеспечивать безопасность жизнедеятельности, предотвращать техногенные катастрофы в профессиональной деятельности, организовывать, проводить и контролировать мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.	Наблюдение за развитием самообразования.	