

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Специальность  
*38.02.04 Коммерция (по отраслям)*

Квалификация выпускника:  
*Менеджер по продажам*

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 15 мая 2014 г, № 539, и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации.

*Разработчик:*

*Рочева О.А.*, преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019  
© Рочева О.А., 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ».....	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы .....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля .....	5
1.4 Результаты освоения профессионального модуля.....	5
1.5. Количество часов на освоение профессионального модуля .....	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы.....	7
2.2 Тематический план профессионального модуля .....	9
2.3. Содержание профессионального модуля .....	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	29
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	29
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	30

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ»**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом № 539 от 15 мая 2014 г, и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

## **1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы**

«Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» относится к профессиональным модулям (ПМ.03) и включает МДК 03.01 «Теоретические основы товароведения», МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

### **1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального 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, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

**знать:**

теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;

виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;

классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;

условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

### **1.4 Результаты освоения профессионального модуля**

Изучение профессионального модуля направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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.

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.

## 1.5. Количество часов на освоение профессионального модуля

	Очная форма	Заочная форма
<b>Количество часов на освоение профессионального модуля, в том числе:</b>	<b>437</b>	<b>437</b>
<b>Максимальная нагрузка по МДК 03.01</b>	<b>196</b>	<b>196</b>
обязательная аудиторная учебная нагрузка	136	8
самостоятельная работа	60	188
<b>Максимальная нагрузка по МДК 03.02</b>	<b>133</b>	<b>133</b>
обязательная аудиторная учебная нагрузка	86	10
самостоятельная работа	47	123
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

*очная форма обучения*

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная нагрузка по модулю</b>	<b>437</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) по МДК 03.01</b>	196
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	136
теоретическое обучение	68
практические занятия	68
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	60
<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.01</b> (3/4 семестр) на базе основного общего образования (1/2 семестр) на базе среднего общего образования	экзамен
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) по МДК 03.02</b>	133
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	86
теоретическое обучение	38
практические занятия	48
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	47
<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.02</b> (4 семестр) на базе основного общего образования (2 семестр) на базе среднего общего образования	экзамен
<b>Учебная практика</b>	36
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72
<b>Промежуточная аттестация по ПМ03</b>	Квалификационный экзамен

*заочная форма обучения*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная нагрузка по модулю</b>	<b>437</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) по МДК 03.01</b>	196
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	8
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	188
<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.01</b> (2 курс) на базе основного общего образования (1 курс) на базе среднего общего образования	экзамен
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего) по МДК 03.02</b>	133
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	10
теоретическое обучение	4
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	123
<b>Промежуточная аттестация по МДК 03.02</b> (2 курс) на базе основного общего образования (1 курс) на базе среднего общего образования	экзамен
<b>Учебная практика</b>	36
<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	72
<b>Промежуточная аттестация по ПМ03</b>	Квалификационный экзамен



## 2.2 Тематический план профессионального модуля

*очная форма обучения*

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарных курсов				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. практические занятия	Всего, часов		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8.	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	196	136	68	68	60		
	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	133	86	38	48	47		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72

*заочная форма обучения*

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарных курсов				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. практические занятия	Всего, часов		
ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 3.8.	МДК 03.01 Теоретические основы товароведения	196	8	4	4	188		
	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	133	10	4	6	123		
	Учебная практика	36					36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72

## 2.3. Содержание профессионального модуля

*очная форма обучения*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров</b>			
<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>			
<b>Раздел 1. Методологические основы товароведения</b>			
Тема 1.1. Введение. Объекты и субъекты товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	12	1
	Основы понятия: продукция, товар. Предмет, цели и задачи принципы товароведения, межпредметные связи, история и направления развития товароведения в современных условиях. Объекты товароведения, их классификация на потребительские и промышленного назначения. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Формирование профессиональной компетентности в соответствии с ФГОС.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Выполнение домашнего задания по теме 1.1:(проработать конспект урока, ответить на контрольные вопросы, написать эссе «Этапы становления товароведения»).	5	3
Тема 1.2 Методы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Методы товароведения: понятие, классификация(иерархический ,фасетный) . Методы научного познания и практические, их разновидности, применяемость, преимущества и недостатки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Выполнение домашнего задания по теме 1.2: (изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы).	3	3
Тема 1. 3 Классификация и кодирование товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Классификация потребительских товаров, понятие, структура методов классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Применяемость в товароведении.		

	Общая и частная классификация. Кодирование, код, структура кода. Методы кодирования: порядковый, серийно-порядковый, последовательный. Классификатор, структура классификатора, категории классификатора. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		
	<b>Практические занятия</b>	11	2
	Составление классификации товаров иерархическим и фасетными методами		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1.Выполнение домашнего задания по теме 1.3: (изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы). 2. подготовить письменное сообщение о назначении общероссийских классификаторов	3	2
<b>Раздел 2. Товароведные характеристики товаров.</b>			
Тема 2.1 Понятие об ассортименте. Показатели ассортимента	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Показатели ассортимента. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Ассортиментная концепция торговых организаций	4	1
	<b>Практические занятия</b>		
	1.Решение ситуационных задач «Расчёт показателей ассортимента». 2.Изучение ассортиментной политики сельских розничных торговых предприятий в свете Концепции развития потребительской кооперации РТ до 2015 года.	11	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	1.Выполнение домашнего задания по теме 2.1.: (изучить тему по конспекту и учебнику, подготовить сообщение «Особенности ассортиментной концепции торговых сетей «Бахетле», «Эдельвейс»») 2.Выполнение индивидуального задания по практическому занятию «Расчет двух показателей по ассортименту колбас в магазине по месту жительства» 3.Составить реферат «Современные типы магазинов потребительской кооперации»	7	3
Тема 2. 2.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1

Понятие о качестве товаров. Нормативные документы в области качества товаров.	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров Нормативные документы к основным видам продукции товаров, услуг и процессов.		
	<b>Практические занятия</b> Анализ показателей качества по действующим стандартам	8	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Выполнение домашнего задания по теме 2.2.: (изучить тему по учебнику и конспекту, составить в тетради схему классификации показателей качества). 2.Составить реферат «Вкус как единичный показатель качества»	4	3
Тема 2.3. Оценка качества товаров, градации качества	<b>Содержание учебного материала</b> Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.	4	1
	<b>Практические занятия</b> Определение товарного сорта продовольственных товаров и принципов их деления.	8	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> 1.Выполнение домашнего задания по теме 2.3.(проработать конспект, ответить на контрольные вопросы.) 2.Составить реферат «О сортах или классах качества картофеля»	4	3
	<b>Содержание учебного материала</b> Органолептический - сенсорный анализ, порог ощущения, коэффициент весомости; Измерительный — физический, химический, биохимический, микробиологический, социологический, экспертный. Товароведно - технологические методы. Краткая характеристика	4	1
Тема 2.4. Методы оценки качества	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	7	3

	Выполнение домашнего задания по теме 2.4.(проработать тему по конспекту и в учебнике, составить таблицу «Преимущества и недостатки органолептического и физико-химического методов»).		
Тема 2. 5. Дефекты товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.		
	<b>Практические занятия</b>	8	2
	Распознавание дефектов товаров различной значимости по образцам		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
1.Выполнение домашнего задания по теме 2.5 (.изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы, составить словарь терминов по данной теме). 2.Оформить фотоотчет «Дефекты хлебобулочных изделий»			
Тема 2. 6. Количественная характеристика товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций к специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	3
Тема 2.7. Физические, оптические и акустические свойства товаров	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, Основные оптические свойства: цвет, цветовой тон, яркость, насыщенность, прозрачность, преломляемость. Акустические свойства: звук, спектр звука, скорость, тон звука и аудиотовары, звукопроводящие товары, звукоизоляционные товары.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	3
Тема 2.8.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1

Потребительские свойства продовольственных товаров	Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность товаров, усвояемость и доброкачественность.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	3
	Выполнение домашнего задания по теме 2.8.: (изучить тему по конспекту и учебнику, опишите свойство «органолептическая привлекательность любимого торта» )		
<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров.</b>			
Тема 3.1. Технологический цикл товаров. Контроль качества и количества товарных партий	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.		
	<b>Практические занятия</b>	12	2
	Ознакомление с правилами отбора проб, выборок, приемочными и браковочными числами.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
1.Выполнение домашнего задания по теме 3.1. (проработать тему по учебнику и конспекту, составить словарь новых терминов) 2.Решить задачи «Расчет проб товарных партий»			
Тема 3.2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Упаковка товаров.	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Факторы, формирующие качество: сырьё (основное и вспомогательное, технология производства подготовительный, основной и окончательный и количество. Факторы сохраняющие качество. Упаковка, хранение, товарная обработка, реализация, после продажное обслуживание, потребление.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	10	3
Выполнение домашнего задания по теме 3.2.(составить презентацию «Виды упаковки для продовольственных и непродовольственных товаров»)			
Тема 3.3. Хранение товаров. Товарные потери, порядок их списания	<b>Содержание учебного материала</b>	6	1
	Режим хранения, размещение товаров, принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Товарная обработка: сортировка по качеству, калибровка, мойка, фасовка, упаковывание, Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Виды и разновидности потерь, порядок их списания		
	<b>Практические занятия</b>	10	2
	Решение ситуационных задач «Расчет количественных потерь продовольственных товаров»		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Составить реферат «Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению товарных потерь»	10	3
	Всего по МДК 03.01	68/68/60	
<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров</b>			
Тема 1.1 Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.		
	Потребительские свойства продовольственных товаров. Теория рационального и сбалансированного питания	3	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Штриховое кодирование товаров.		
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Зерно. Крупа. Требования к качеству круп.		
	Мука. Виды и типы муки.		
	Сорта пшеничной хлебопекарной и макаронной муки, ржаной муки	4	2
	<b>Практическая работа</b> Оценка качества крупы по органолептическим показателям. Определение процента доброкачественного ядра в крупе		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Конспект на тему: «Нормы (кондиции) на качество зерна основных культур. Изменение качества зерна при послеуборочной обработке и хранении»	4	3
	Тема 1.3 Хлеб и хлебобулочные изделия	<b>Содержание учебного материала</b>	2
Хлеб и хлебобулочные изделия. Требования к качеству хлеба. Транспортировка и хранение хлеба			
Сухарные изделия. Требования к качеству сухарных изделий Бараночные изделия. Требования к качеству бараночных изделий.		4	2
<b>Практическая работа</b> Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки. Изучение ассортимента крупы			
Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных и макаронных изделий.		4	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			



	Доклад на тему: «Ассортимент хлеба и хлебных изделий в зависимости от вида муки, рецептуры, способы выпечки, способа разделки, назначения»		
Тема 1.4. Свежие плоды и овощи	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Особенности химического состава овощей и плодов. Классификация свежих овощей. Дефекты. Хранение. Потери плодоовощных товаров		
	<b>Практическая работа</b>	4	2
	Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Конспект на тему: «Пищевые ценности свежих овощей и плодов»		
Тема 1.5. Крахмал, крахмалопродукты и сахар	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Сырьё для производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала. Сахар.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Конспект на тему: «разновидности меда»		
Тема 1.6 Кондитерские изделия	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Формирование потребительских свойств крахмала, сахара и,мёда. Факторы, влияющие на формирование качества <u>фруктово-ягодных кондитерских изделий</u> . <u>Восточных сладостей</u> . <u>Мучных кондитерских изделий</u>		
	<b>Практическая работа</b>	4	
	Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
Доклад на тему: «Жевательная резинка»			
Тема 1.7 Растительные масла и масложировые продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Пищевые жиры. Растительные масла. Маргарин. Требования к качеству. Ассортимент продукции.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
Конспект на тему: «Ассортимент растительных масел, требования к качеству».			
Тема 1.8 Молоко и молочные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Значение молока в питании. Классификация, ассортимент молочных товаров. Основные группы по пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Хранение. Потери		
	<b>Практическая работа</b>	4	2
	Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов		

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Конспект на тему: «Разновидность сыров»	4	3
	Доклад на тему: «Масло из коровьего молока и паста»		
Тема 1.9 Мясо и мясные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Характеристика убойных животных. Колбасные изделия. Мясные консервы. Производство. Мясные копчености. Мясные субпродукты. Классификация.		
	<b>Практическая работа</b>	4	2
	Изучение категорий, торговых сортов и оценка качества мяса животных		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия		
Тема 1.10 Яйца и яйцепродукты	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Яйца и яичные товары. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Маркировка. Упаковка и хранения. Продукты переработки яиц.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Конспект: «Продукты переработки яиц».		
Тема 1.11 Рыба и рыбные продукты	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Классификация рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность рыбных товаров. Качество, дефекты. Хранение.		
	<b>Практическая работа</b>	4	2
	Изучение ассортимента и качества свежих и переработанных рыбных товаров		
<b>Раздел 2. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров</b>			
Тема 2.1 Строительные товары	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Общие сведения о товарах для строительства и отделки. Состояние рынка и групповая классификация товаров для строительства и отделки зданий и помещений.		
	<b>Практическая работа</b>	4	2
Анализ потребления и идентификации сырья и материалов, используемых в процессе строительства и отделки зданий и помещений. Факторы, определяющие оптимальные условия потребления строительных материалов.			
Тема 2.2 Товары для оборудования и благоустройству жилищ	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Характеристика рынка мебельных товаров. Роль мебельных товаров в формировании комфортабельности бытовых условий жизнедеятельности человека. Типология потребителей и жилищ.		
	<b>Практическая работа</b>	4	2
Идентификация мебельных товаров и изделий.			

Тема 2.3 Посуда	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1		
	Керамическая бытовая посуда. Общие сведения о керамических бытовых товарах; место керамических товаров в структуре ассортимента непродовольственных товаров. Особенности формирования и основные факторы качества керамических бытовых изделий.				
Тема 2.4 Товары для обучения, воспитания, творчества и организации умственного труда	<b>Практическая работа</b>	4	2		
	Показатели качества посуды из различных материалов. Методы определения отдельных показателей. Требования НД к качеству металлической посуды, контроль качества.				
Тема 2.5 Одежда	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1		
	Общие сведения о производстве и торговле изделиями из бумаги и картона. Факторы, определяющие функциональные свойства бумаги: композиция, проклейка, белизна, гладкость, масса.				
	<b>Практическая работа</b>			4	2
	Ассортимент бумаги и изделий из бумаги.				
Тема 2.5 Одежда	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3		
	Канцелярские товары и школьные принадлежности				
	<b>Содержание учебного материала</b>				
	Роль текстильных товаров в удовлетворении потребностей. Состояние производства и потребления текстильных товаров в Российской Федерации, тенденции их развития.				
Тема 2.5 Одежда	<b>Практическая работа</b>	4	2		
	Отделка текстильных материалов: способы колористической отделки и особенности ее для материалов различного сырьевого состава, заключительная и специальная отделка, и их влияние на потребительские свойства ТМ.				
	<b>Самостоятельная работа</b>				
	Ассортимент шелковых тканей: общие сведения о современной структуре ассортимента, классификация и характеристика групп по волоконному составу, назначению. Основные виды шелковых тканей.	4	3		
		МДК 03.02	38/48/47		
		Учебная практика	36		
		Производственная практика (по профилю специальности)	72		

**заочная форма обучения**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров</b>			
<b>МДК 03.01 Теоретические основы товароведения</b>			

<b>Раздел 1. Методологические основы товароведения</b>			
Тема 1.1. Введение. Объекты и субъекты товароведения	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	12	3
	Основы понятия: продукция, товар. Предмет, цели и задачи принципы товароведения, межпредметные связи, история и направления развития товароведения в современных условиях. Объекты товароведения, их классификация на потребительские и промышленного назначения. Субъекты товароведной деятельности: группы, их краткая характеристика. Субъекты, обеспечивающие товародвижение (товароведы), их функции, права и обязанности. Формирование профессиональной компетентности в соответствии с ФГОС.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	5	3
Тема 1.2 Методы товароведения	<b>Содержание учебного материала</b>	4	1
	Методы товароведения: понятие, классификация(иерархический ,фасетный) . Методы научного познания и практические, их разновидности, применяемость, преимущества и недостатки.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	3
Тема 1. 3 Классификация и кодирование товаров.	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	11	3
	Классификация потребительских товаров, понятие, структура методов классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Применяемость в товароведении.		
	Общая и частная классификация. Кодирование, код, структура кода. Методы кодирования: порядковый, серийно-порядковый, последовательный. Классификатор, структура классификатора, категории классификатора. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.		
	<b>Практические занятия</b>	4	2
	Составление классификации товаров иерархическим и фасетными методами		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	2
1.Выполнение домашнего задания по теме 1.3: (изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы). 2. подготовить письменное сообщение о назначении общероссийских классификаторов			

**Раздел 2. Товароведные характеристики товаров.**

Тема 2.1 Понятие об ассортименте. Показатели ассортимента	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Отличительные признаки. Классификационные группировки товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, широте охвата, характеру потребностей. Показатели ассортимента. Влияние отдельных показателей на результаты коммерческой деятельности. Управление ассортиментом. Ассортиментная концепция торговых организаций		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	11	3
	1.Решение ситуационных задач «Расчёт показателей ассортимента». 2.Изучение ассортиментной политики сельских розничных торговых предприятий в свете Концепции развития потребительской кооперации РТ до 2015 года.		
1.Выполнение домашнего задания по теме 2.1.: (изучить тему по конспекту и учебнику, подготовить сообщение «Особенности ассортиментной концепции торговых сетей «Бахетле», «Эдельвейс»)). 2.Выполнение индивидуального задания по практическому занятию «Расчет двух показателей по ассортименту колбас в магазине по месту жительства» 3.Составить реферат «Современные типы магазинов потребкооперации»	7	3	
Тема 2. 2. Понятие о качестве товаров. Нормативные документы в области качества товаров.	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества, технический уровень качества. Классификация свойств и показателей качества потребительских товаров: номенклатура, краткая характеристика, критерии выбора. Виды нормативных документов, устанавливающих требования к качеству потребительских товаров Нормативные документы к основным видам продукции товаров, услуг и процессов.		
	Анализ показателей качества по действующим стандартам	8	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
1.Выполнение домашнего задания по теме 2.2.: (изучить тему по учебнику и конспекту, составить в тетради схему классификации показателей качества). 2.Составить реферат «Вкус как единичный показатель качества»			

Тема 2.3. Оценка качества товаров, градации качества	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3		
	Градации товаров по соответствию и несоответствию установленным требованиям: стандартные, нестандартные, брак и отход. Градации качества стандартной продукции: сорта, классы и группы сложности, марки, номера, размерные категории, артикулы. Сортамент: природный и товарный. Принципы деления товаров на сорта. Пересортица: ответственность за умышленную и неумышленную пересортицу товаров.				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			8	3
	Определение товарного сорта продовольственных товаров и принципов их деления.				
Тема 2.3. Оценка качества товаров, градации качества	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3		
	1.Выполнение домашнего задания по теме 2.3.(проработать конспект, ответить на контрольные вопросы.) 2.Составить реферат «О сортах или классах качества картофеля»				
Тема 2.4. Методы оценки качества	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	3	1		
	Органолептический - сенсорный анализ, порог ощущения, коэффициент весомости; Измерительный — физический, химический, биохимический, микробиологический, социологический, экспертный. Товароведно - технологические методы. Краткая характеристика				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Тема 2. 5. Дефекты товаров	Выполнение домашнего задания по теме 2.4.(проработать тему по конспекту и в учебнике, составить таблицу «Преимущества и недостатки органолептического и физико-химического методов»).	7	3		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3		
	Дефекты товаров: понятие, классификация. Допустимые, недопустимые дефекты. Взаимосвязь дефектов различной значимости с градациями качества. Диагностика дефектов: причины возникновения, методы обнаружения, способы предупреждения и устранения. Права потребителей и ответственность продавца при реализации дефектной продукции.				
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	8	3		
Тема 2. 5. Дефекты товаров	Распознавание дефектов товаров различной значимости по образцам	2	3		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>				
Тема 2. 5. Дефекты товаров	1.Выполнение домашнего задания по теме 2.5 (.изучить тему по конспекту и учебнику, ответить на контрольные вопросы, составить словарь терминов по данной теме). 2.Оформить фотоотчет «Дефекты хлебобулочных изделий»	2	3		

Тема 2. 6. Количественная характеристика товаров	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия. Общность и различия. Размерные характеристики, общие для всех размерных градаций к специфичные для товарных партий. Назначение, краткая характеристика.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	3
Тема 2.7. Физические, оптические и акустические свойства товаров	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Группы физических свойств товаров: механические, теплофизические, электрофизические, Основные оптические свойства: цвет, цветовой тон, яркость, насыщенность, прозрачность, преломляемость. Акустические свойства: звук, спектр звука, скорость, тон звука и аудиотовары, звукопроводящие товары, звукоизоляционные товары.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	3
Тема 2.8. Потребительские свойства продовольственных товаров	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность товаров, усвояемость и доброкачественность.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	1	3
<b>Раздел 3. Обеспечение качества и количества товаров.</b>			
Тема 3.1. Технологический цикл товаров. Контроль качества и количества товарных партий	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	3
	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная. Контроль качества и количества товарных партий. Виды. Правила выборочного контроля. Пробы: виды, требования к ним. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	12	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3

	1.Выполнение домашнего задания по теме 3.1. (проработать тему по учебнику и конспекту, составить словарь новых терминов) 2.Решить задачи «Расчет проб товарных партий»		
Тема 3.2. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Упаковка товаров.	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Факторы, формирующие качество: сырьё (основное и вспомогательное, технология 2производства подготовительный, основной и окончательный и количество. Факторы сохраняющие качество. Упаковка, хранение, товарная обработка, реализация, после продажное обслуживание, потребление.	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Выполнение домашнего задания по теме 3.2.(составить презентацию «Виды упаковки для продовольственных и непродовольственных товаров»)	10	3
Тема 3. 3. Хранение товаров. Товарные потери, порядок их списания	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Режим хранения, размещение товаров, принципы и правила размещения, их взаимосвязь. Классификация методов хранения. Товарная обработка: сортировка по качеству, калибровка, мойка, фасовка, упаковывание, Сроки годности, хранения, реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам годности и эксплуатации. Виды и разновидности потерь, порядок их списания	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Решение ситуационных задач «Расчет количественных потерь продовольственных товаров»	10	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составить реферат «Народнохозяйственное значение мероприятий по сокращению товарных потерь»	10	3
Всего по МДК 03.01		4/4/188	
<b>МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>			
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров</b>			
Тема 1.1 Продовольственные товары и продовольственное сырьё как объект изучения	<b>Содержание учебного материала</b> Товар как объект изучения. Задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров.	2	1
	Потребительские свойства продовольственных товаров. Теория рационального и сбалансированного питания		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Штриховое кодирование товаров.	3	3
Тема 1.2 Зерно и	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1



продукты его переработки	Зерно. Крупа. Требования к качеству круп.		
	Мука. Виды и типы муки.		
	Сорта пшеничной хлебопекарной и макаронной муки, ржаной муки		
	<b>Практическая работа</b>		
	Оценка качества крупы по органолептическим показателям. Определение процента доброкачественного ядра в крупе	2	2
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
Тема 1.3 Хлеб и хлебобулочные изделия	Конспект на тему: «Нормы (кондиции) на качество зерна основных культур. Изменение качества зерна при послеуборочной обработке и хранении»	6	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Хлеб и хлебобулочные изделия. Требование к качеству хлеба. Транспортировка и хранение хлеба	2	1
	Сухарные изделия. Требования к качеству сухарных изделий Бараночные изделия. Требования к качеству бараночных изделий.		
	<b>Практическая работа</b>		
	Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки. Изучение ассортимента крупы	4	2
	Изучение ассортимента и оценка качества хлебобулочных и макаронных изделий.		
Тема 1.4. Свежие плоды и овощи	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Доклад на тему: «Ассортимент хлеба и хлебных изделий в зависимости от вида муки, рецептуры, способы выпечки, способа разделки, назначения»	4	3
	Особенности химического состава овощей и плодов. Классификация свежих овощей.	2	3
	Дефекты. Хранение. Потери плодоовощных товаров		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей	4	3
Тема 1.5. Крахмал, крахмалопродукты и сахар	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Конспект на тему: «Пищевые ценности свежих овощей и плодов»	4	3
	Сырьё для производства крахмала. Химический состав и строение зёрен крахмала.	2	3
	Сахар.		
Тема 1.6	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Конспект на тему: «разновидности меда»	4	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3

Кондитерские изделия	Формирование потребительских свойств крахмала, сахара и мёда. Факторы, влияющие на формирование качества <u>фруктово-ягодных кондитерских изделий</u> . <u>Восточных сладостей</u> . <u>Мучных кондитерских изделий</u>		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
Доклад на тему: «Жевательная резинка»			
Тема 1.7 Растительные масла и масложировые продукты	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Пищевые жиры. Растительные масла. Маргарин. Требования к качеству. Ассортимент продукции.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Конспект на тему: «Ассортимент растительных масел, требования к качеству».		
Тема 1.8 Молоко и молочные продукты	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Значение молока в питании. Классификация, ассортимент молочных товаров. Основные группы по пищевой ценности. Факторы, формирующие качество. Дефекты. Хранение. Потери		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Конспект на тему: «Разновидность сыров»		
Доклад на тему: «Масло из коровьего молока и паста»			
Тема 1.9 Мясо и мясные продукты	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Характеристика убойных животных. Колбасные изделия. Мясные консервы. Производство. Мясные копчёности. Мясные субпродукты. Классификация.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Изучение категорий, торговых сортов и оценка качества мяса животных		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия			
Тема 1.10 Яйца и яйцепродукты	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Яйца и яичные товары. Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Маркировка. Упаковка и хранения. Продукты переработки яиц.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
Конспект: «Продукты переработки яиц».			

Тема 1.11 Рыба и рыбные продукты	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Классификация рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность рыбных товаров. Качество, дефекты. Хранение.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
<b>Раздел 2. Теоретические основы товароведения непродовольственных товаров</b>			
Тема 2.1 Строительные товары	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Общие сведения о товарах для строительства и отделки. Состояние рынка и групповая классификация товаров для строительства и отделки зданий и помещений.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
Тема 2.2 Товары для оборудования и благоустройству жилищ	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Характеристика рынка мебельных товаров. Роль мебельных товаров в формировании комфортабельности бытовых условий жизнедеятельности человека. Типология потребителей и жилищ.		
	<b>Практическая работа</b>	4	3
Тема 2.3 Посуда	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	3
	Керамическая бытовая посуда. Общие сведения о керамических бытовых товарах; место керамических товаров в структуре ассортимента непродовольственных товаров. Особенности формирования и основные факторы качества керамических бытовых изделий.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
Тема 2.4 Товары для обучения, воспитания, творчества и организации умственного труда	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	6	3
	Общие сведения о производстве и торговле изделиями из бумаги и картона. Факторы, определяющие функциональные свойства бумаги: композиция, проклейка, белизна, гладкость, масса.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Ассортимент бумаги и изделий из бумаги.	4	3
Тема 2.5 Одежда	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	4	3
	Канцелярские товары и школьные принадлежности		

	Роль текстильных товаров в удовлетворении потребностей. Состояние производства и потребления текстильных товаров в Российской Федерации, тенденции их развития.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Отделка текстильных материалов: способы колористической отделки и особенности ее для материалов различного сырьевого состава, заключительная и специальная отделка, и их влияние на потребительские свойства ТМ.	4	3
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Ассортимент шелковых тканей: общие сведения о современной структуре ассортимента, классификация и характеристика групп по волокнистому составу, назначению. Основные виды шелковых тканей.	4	3
	МДК 03.02	4/6/123	
	Учебная практика	36	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72	

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)

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля требует наличия *лаборатории товароведения.*

*Оборудование лаборатории:*

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стул стандарт;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра;

Шкафы комбинированные;

Стол тумба с мойкой из нержавеющей;

Стол преподавательский.

*Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:*

Образцы товаров в ассортименте (зубные щетки, зубная паста, крем и др), колбы, журналы, книги, папки;

Стенды ПРОФТЕХ «Ассортимент мехов»;

Стенды ПРОФТЕХ «Технология изготовления обуви».

*Оборудование, технические средства обучения:*

Линейки 1 м пластмассовые;

Метр складной.

Переносное мультимедийное оборудование.

*Программное обеспечение:*

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO

3. Консультант + версия проф.

4. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основная литература**

1. Лифиц, И.М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / И.М. Лифиц. — Москва : КноРус, 2018. — 219 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/929770>

2. Голубенко, О.А. Товароведение непродовольственных товаров

[Электронный ресурс]: Учебное пособие / О.А. Голубенко, В.П. Новопапловская, Т.С. Носова. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=497478>

3. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. — М. : Дашков и К, 2017. — 760 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/70874.html>

4. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. — М. : Дашков и К, 2017. — 760 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=936039>

#### **Дополнительная литература:**

1. Криштафович, В.И. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва : КноРус, 2018. — 160 с. - (СПО). - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/928941>

2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ под ред. Л.Г. Елисеевой.— М.: Дашков и К, 2017.— 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978>

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров /под ред. Л.Г. Елисеевой. — М. : Дашков и К, 2017. — 930 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60532.html>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Демонстрация умения выявлять потребности в товарах	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Демонстрация умения рассчитывать товарные потери и списывать их	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрация умения управлять товарными запасами и потоками.	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Демонстрация умения формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Демонстрация умения осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрация умения соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Применять методы товароведения	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Демонстрация умения оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Соответствие представления о сущности и значимости будущей профессии объективной реальности. Адекватность самооценки при освоении профессии.	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Формирование умений осуществлять собственную деятельность, выбирать соответствующие методы и способы для выполнения профессиональных задач, а также умений давать оценку качества выполненной работы	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Соответствие выбора совокупности действий при выполнении поставленных задач установленным требованиям. Правильность самоанализа при оценке эффективности и качества выполненных задач.	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование различных источников для эффективного поиска необходимой информации.	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Сформированность коммуникативных компетенций при общении с коллегами, руководством, потребителями.	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение	Планирование повышения квалификации, способности самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием.	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен



квалификации.		
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Тестовые задания, опросы, доклады, реферат, практические задания, контрольная работа. Зачет, экзамены. Квалификационный экзамен