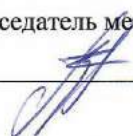


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КАЛУЖСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕРМОЛИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»
(ГБПОУ КО «ЕТ»)**

Рассмотрено:
на заседании методической комиссии
Протокол № 1 от «30» августа 2022 г.
Председатель методической комиссии
_____ Полякова Н.В.



Утверждено:
Директор ГБПОУ КО «ЕТ»
К.Н.Лаптева
Приказ №44 от «01» сентября 2022 г.



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

Г. Ермолино

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) специальности 38.02.04 **Коммерция (по отраслям)**, утвержденного приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 N 539

Организация-разработчик: ГБПОУ КО «Ермолинский техникум»

Составитель программы:

Полякова Н. В., преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ КО «ЕТ»

Лаптева К.Н. директор ГБПОУ КО «ЕТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	38
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	42

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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 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. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля.

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента,
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности,
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями,
- установления градаций качества,
- расшифровки маркировки,
- контроля режимов и сроков хранения товаров,
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь

- применять методы товароведения,
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент,
- оценивать качество товаров и устанавливать 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 хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним,
-особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

Всего- 846 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося -702 час, включая:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 612 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 234 часа;
- учебной практики - 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной 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 сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 8	Вести здоровый образ жизни, применять спортивно-оздоровительные методы и средства для коррекции физического развития и телосложения.
ОК 9	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
ОК 10	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
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.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
ОК 13	Исполнять воинскую обязанность, в том числе для юношей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	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 <i>если предусмотрена рассредоточенная практика</i>	
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.3	МДК 03.01. Теоретические основы товароведения	75	50	14		25				
ПК 3.4-3.8	МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.	627	418	160		209		144		
	Производственная практика (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена итоговая практика)</i>									
	Всего:	846	468	174		234		144		

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения		50	1
Тема 1. Введение в товароведение	содержание	2	
	Введение в товароведение. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России. Предмет, цели и задачи товароведения. Межпредметные связи. История и перспективы развития.		
	Лабораторные работы		
	Практические работы		
Тема 2. Объекты и субъекты товароведения	содержание	2	
	Объекты и субъекты товароведения. Товароведная характеристика товара.		
	Лабораторные работы		
	Практические работы		
Тема 3. Методы товароведения	содержание	2	
	Методы товароведения		
	Лабораторные работы		
	Практические работы		
Тема 4. Классификация и кодирование товаров	содержание	2	
	Классификация и кодирование товаров		
	Лабораторные работы	2	
	Практические работы		
	Составление классификации товаров различными способами		
Тема 5. Товароведные	содержание	2	

характеристики товаров Ассортимент товаров.		Ассортимент товаров. Классификация ассортимента, свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом товаров.	2	
		Лабораторные работы		
		Практические работы		
Тема 6. Качество товаров.		Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий. Расчет показателей ассортимента торговых предприятий.	8	
		содержание		
		Качество товаров. Показатели качества, номенклатура потребительских свойств и показателей. Виды нормативных документов, регламентирующих требования к качеству потребительских товаров. Оценка качества товаров. Градации качества. Дефекты товаров.		
		Лабораторные работы		
		Практические работы		
		Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами. Определение товарного сорта пищевых продуктов и принципов их деления.		
Тема 7. Количественная характеристика товаров		содержание	2	
		Количественная характеристика товаров.		
		Лабораторные работы		
		Практические работы		
Тема 8. Физические свойства товаров.		содержание	4	
		Физические свойства товаров, общие физические и специфические свойства товаров.		
		Лабораторные работы		
		Практические работы		
Тема 9. Обеспечение качества и количества			2	
		содержание		

товаров.		Технологический цикл товародвижения. Контроль качества и количества товарных партий. Правила отбора проб. Понятие о приемочном и браковочном числе.	2	
	Лабораторные работы			
	Практические работы			
Тема 10. Формирование и сохранение качества и количества товаров.	Содержание		4	
		Факторы, формирующие качество и количество товаров, факторы, влияющие на сохранность качества и количества товаров.		
	Лабораторные работы			
	Практические работы			
Тема 11. Товарные потери.	содержание		2	1
		Виды и разновидности потерь, меры по предупреждению образования потерь. Документы, регламентирующие списание потерь.		
	Лабораторные работы			
	Практические работы			
		Расчет различных видов потерь		
Тема 12. Товарная информация	содержание		4	1
		Виды. Формы и средства товарной информации.		
	Лабораторные работы			
	Практические работы			
		Определение видов, форм товарной информации, анализ маркировки.	2	
Самостоятельная работа обучающихся при изучении МДК			25	
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ и подготовка к их защите. Изучение нормативных документов.</p> <p>Примерная тематика домашних заданий</p> <p>Составление классификации товаров различными способами, расчеты коэффициентов широты, полноты, устойчивости, новизны ассортимента, составление тестов, кроссвордов,</p>				

расшифровка маркировки различных товаров.			
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.		418	
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		164	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание	1	
	Состояния и перспективы развития рынка продовольственных товаров. Общность и развитие терминов «пищевые продукты» и «продовольственные товары». Группы однородных товаров.		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров	Содержание	1	
	Общая классификация питательных веществ. Вода. Минеральные вещества. Углеводы. Белки. Значения для организма. Жиры. Витамины. Содержание в продуктах. Свойства. Сохраняемость. Нормы потребления. Органические кислоты, ферменты. Прочие вещества. Влияние на качество продуктов.		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров	Содержание	2	
	Пищевая ценность как сложное свойство информации о пищевой ценности. Понятие о рациональном и сбалансированном питании.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Расчет энергетической ценности пищевых продуктов		
Тема 1.4.	Содержание	2	

Сертификация продовольственных товаров		Правила проведения сертификации. Группы однородных пищевых продуктов. Идентификация. Показатели безопасности.		2
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
		Анализ стандартов для выявления показателей идентификации.		
Тема 1. 5. Хранение продовольственных товаров		Содержание	1	
		Процессы, проходящие в товарах при хранении		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1. 6. Информационное обеспечение товародвижения		Содержание	1	
		Виды и формы товарной информации. Информационные знаки.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
		Изучение средств, форм и видов товарной информации		
Тема 1. 7. Консервирование продовольственного сырья и товаров		Содержание	1	
		Понятие, назначение, методы консервирования, их характеристика и применяемость.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.8. Состояние и перспективы развития рынка зерномучных товаров. Классификация. Пищевая ценность зерномучных товаров.		Содержание	1	
		Состояние и перспективы развития рынка зерномучных товаров. Классификация. Пищевая ценность зерномучных товаров. Свойства отдельных веществ.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.9. Строение зерна		Содержание	1	
		Строение зерна пшеницы. Элементы внутреннего строения, соотношение отдельных элементов. Характерные особенности других зерновых культур.		

	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	1	
	Изучение отличных особенностей зерновых и бобовых культур. Изучение строения зерна пшеницы.		
Тема 1.10. Крупа	Содержание	2	
	Крупа. Понятие, назначение. Классификация по видам сырья, технология обработки, степени измельчения. Пищевая ценность. Факторы формирования качества. Оценка качества.		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	-	
Тема 1.11 Мука	Содержание	2	
	Мука: понятие и назначение. Классификация. Ассортимент. Состав и пищевая ценность. Помолы и выходы муки. Сравнительные характеристики. Оценка качества.		2
	Практические занятия	2	
	Определение товарного сорта муки по цвету, количеству и качеству сырой клейковины.		
		-	
Тема 1.12. Хлебобулочные изделия	Содержание	2	
	Хлебобулочные изделия: понятия и назначения, классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика хлебобулочных изделий и хлеба разных видов и наименований.		2
	Лабораторные работы		
	Практические занятия	-	
Тема 1.13. Макаронные изделия	Содержание	2	
	Макаронные изделия. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.		2
	Лабораторные работы	-	

	Практические занятия	2	
	Изучение фактического ассортимента отечественных и импортных макаронных изделий в розничной торговле.		
Тема 1.14. Состояние и перспективы развития рынка плодоовощных товаров. Пищевая ценность, классификация	Содержание	2	
	Состояния и перспективы развития рынка. Источники насыщения. Потребность, спрос и предложение. Пищевая ценность. Классификация свежих плодов и овощей.		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.15. Товароведная характеристика овощей	Содержание	2	
	Товароведная характеристики клубнеплодов, корнеплодов, капустных, тыквенных, томатных, луковых, салатно-шпинатных овощей: виды и разновидности, назначение, строение, состав, показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения.		2
	Лабораторные работы	2	
	Оценка товарного качества свежих клубнеплодов и корнеплодов. Определение градаций по стандарту. Оценка товарного качества и определение градаций капустных, тыквенных и томатных овощей.		
	Практические занятия	-	
Тема 1.16. Товароведная характеристика плодов	Содержание	2	
	Товароведная характеристика семечковых, косточковых, тропических субтропических и экзотических плодов.		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.17 Товарное качество плодов и овощей	Содержание	2	
	Товарное качество плодов и овощей. Определяющие и специфические показатели. Градации качества: стандартная, нестандартная, отход. Помологические группы. Товарные сорта. Дефекты. Значение качества для человека и потребительские предпочтения.		2

	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	4	
	Определение стандартности косточковых плодов и винограда. Изучение болезней плодов и овощей. Ознакомление с правилами отбора проб и образцов свежих овощей и плодов.		
Тема 1.18 Товарная обработка плодов и овощей. Хранение	Содержание	2	
	Товарная обработка: виды, её операции. Упаковка, маркировка – требования к ним. Процессы и периоды при хранении, условия и методы. Потери.		2
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Определение естественной убыли и актируемых потерь при хранении плодов и овощей.		
Тема 1.19. Продукты переработки плодов и овощей	Содержание	2	
	Классификация продуктов переработки плодов и овощей. Пищевая ценность и химический состав. Товароведная характеристика плодоовощных консервов, квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров, моченых яблок. Оценка качества. Упаковка, маркировка.		2
	Лабораторные работы	4	
	Оценка органолептических показателей качества сушеных плодов и овощей по стандарту. Оценка качества квашеных и маринованных овощей.		
	Практические занятия	-	
Тема 1.20. Классификация вспомогательных товаров	Содержание	1	
	Понятие, назначение, классификация вспомогательных товаров. Сфера применения.		1
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	-	
Тема 1.21.	Содержание	1	

Пищевые добавки		Пищевые добавки: понятие, назначение, классификация по использованию, происхождению и назначению.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.22. Натуральные улучшители консистенции		Содержание	1	
		Крахмал и крахмалопродукты. Желирующие продукты. Разрыхлители. Виды, назначение, свойства, оценка качества, дефекты.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.23. Состояние и перспективы развития рынка вкусовых товаров		Содержание	1	
		Состояние и перспективы развития рынка, классификация, характерные признаки. Правовое регулирование рынка алкогольных напитков.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1. 24. Алкогольные и слабоалкогольные напитки, понятие, назначение		Содержание	2	
		Состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Сырьё. Процессы производства. Оценка качества, показатели. Дефекты. Фальсификация. Культура потребления алкогольных напитков		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.25 Чай и кофе		Содержание	2	
		Чай и кофе. Понятие и назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Общность и различие чая и чайных напитков, кофе и кофейных напитков. Факторы, формирующие качество. Оценка качества: показатели, товарные сорта, дефекты.		2
		Лабораторные работы	2	
		Органолептическая оценка чая и кофе.		
		Практические занятия	-	
Тема 1.26 Пряности и приправы		Содержание	1	
		Товароведная характеристика пряностей и приправ.		1

		Характерные признаки. Состав и пищевая ценность. Оценка качества, показатели.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.27. Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров.		Содержание	1	
		Состояние и перспективы развития рынка кондитерских товаров. Направление формирования ассортимента. Общая классификация. Пищевая ценность, химический состав основных групп.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.28. Сахар и его заменители		Содержание	1	
		Сахар, понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Оценка качества. Упаковка. Хранение. Сахарозаменители: понятие, виды, назначение. Представление о химической природе. Состав и пищевая ценность.		2
		Лабораторные работы	2	
		Распознавание видов сахара. Органолептическая оценка сахара.		
		Практические занятия	-	
Тема 1.29. Мёд		Содержание	1	
		Мёд, понятие, назначение. Состав и пищевая ценность. Отличие от сахара. Классификация и ассортимент. Оценка качества: идентифицирующие признаки, показатели. Дефекты. Способы и методы обнаружения фальсификации.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.30 Фруктово-ягодные кондитерские изделия, карамель и ирис.		Содержание	1	
		Классификация и ассортимент. Товароведная характеристика. Оценка качества. Дефекты. Маркировка.		2
		Лабораторные работы	2	
		Изучение ассортимента карамели и ириса.		

		Органолептическая оценка качества карамели.		
		Практические занятия	-	
Тема 1.31. Шоколад, какао, конфетные изделия		Содержание	1	
		Понятие, назначение. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика разных видов и наименований. Оценка качества, признаки идентификации. Дефекты. Хранение.		2
		Лабораторные работы	2	
		Ознакомление с ассортиментом шоколада и какао-порошка. Оценка качества. Условия и сроки хранения.		
		Практические занятия	-	
Тема 1.32. Мучные кондитерские изделия		Содержание	1	
		Печенье, пряники, вафли, торты, пирожные. Классификация и ассортимент. Сравнительная характеристика разных видов и сортов. Оценка качества.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Тема 1.33. Табак и табачные изделия		Содержание	1	
		Состояние и перспективы развития рынка табачных изделий. Товароведная характеристика табака и табачных изделий. Оценка качества: показатели, градации: товарные сорта, классы, марки. Упаковка, маркировка, хранение.		1
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	-	
Итоговое занятие			1	
Тема 1.34. Классификация и пищевая ценность товаров животного и комбинированного происхождения		Содержание	2	
		Классификация и пищевая ценность товаров животного и комбинированного происхождения. Назначение.		1
		Лабораторные работы		
		Практические занятия	-	
Тема 1.35. Пищевые жиры		Содержание	1	
		Состояние и перспективы развития рынка пищевых		2

		жиров. Классификация масложировых товаров. Оценка качества. Дефекты. Условия и сроки реализации. Хранение.		
		Лабораторные работы	-	
		Практические занятия	2	
		Анализ фактического ассортимента маргарина в розничной торговле		
Тема 1.36 Молочные товары		Содержание	2	
		Состояние и перспективы развития сегмента рынка молочных товаров. Общая классификация. Характеристика ассортимента. Особенности производства. Пищевая ценность.		2
		Лабораторные работы	10	
		Изучение ассортимента и оценка качества молока (сливок) по органолептическим показателям. Оценка качества кисломолочных продуктов по органолептическим показателям на соответствие стандартам. Органолептическая оценка качества молочных консервов. Расшифровка маркировки. Оценка качества сыров по органолептическим показателям. Распознавание ассортимента масла коровьего. Оценка качества по органолептическим показателям.		
		Практические занятия	-	
Тема 1.37. Яйцо и продукты его переработки		Содержание	1	
		Яйцо и продукты его переработки: понятие, назначение. Отличительные особенности. Строение. Пищевая ценность. Оценка качества. Хранение. Потери.		2
		Лабораторные работы	2	
		Определение качества и свежести яиц.		
		Практические занятия	-	

Тема 1.38. Мясо и мясные продукты	Содержание		2	2
		Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Разделка и сортовой разруб туш и полутуш. Мясные субпродукты. Мясо домашней птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Копченые мясные продукты. Мясные консервы.		
	Лабораторные работы		4	
		Оценка качества колбасных изделий по органолептическим показателям. Обнаружение фальсификации колбас высшего сорта. Оценка качества мяскопченостей и мясных консервов. Расшифровка маркировки на мясных консервах.		
	Практические занятия		6	
	Изучение строения скелета и ткани мяса. Изучение сортовой разделки мяса по стандартам и инструкции по ветеринарному клеймению мяса. Изучение органолептических и физико-химических показателей мяса птицы по стандарту.			
Тема 1.39. Рыба и рыбные товары	Содержание		2	2
		Состояние и перспективы развития сегмента рынка рыбных товаров. Потребительские свойства. Районы рыболовства. Строение тела рыбы. Тканевый и химический состав. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Соленая, пряная, маринованная. Вяленая, сушеная и копченая рыба. Икра. Нерыбные морепродукты.		
	Лабораторные работы		6	
	Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям, предусмотренными стандартом. Оценка качества соленой рыбы по органолептическим показателям. Установление физико-химических показателей по стандарту. Оценка качества копченой рыбы по органолептическим			

		показателям.		
	Практические занятия		4	
		Изучение строения тела рыбы по иллюстрациям, муляжам, рисункам. Изучение основных тканей и химического состава. Изучение промысловых рыб важнейших семейств. Установление отличительных признаков.		
Итоговое занятие по курсу			1	
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров			254	
Тема 2.1	Содержание		4	
Общие вопросы товароведения непродовольственных товаров		Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия; конструкция, процессы производства. Особенности свойств, показателей качества, методов оценки, сертификации, сортировки, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения непродовольственных товаров; их классификация.		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	

Тема 2.2. Текстильные товары	Содержание		20	1
		<p>Текстильные товары: понятие. Факторы, влияющие на формирование свойств и качества текстильных товаров; текстильные волокна, пряжа и нити; классы ткацких переплетений, отделка.</p> <p>Характеристика ассортимента и потребительских свойств хлопчатобумажных, льняных, шелковых и шерстяных тканей</p> <p>Дефекты тканей. Контроль качества тканей.</p> <p>Упаковка, складирование, маркировка, транспортирование и хранение текстильных товаров.</p> <p>Характеристика ассортимента и потребительских свойств ковров, ковровых изделий, нетканых материалов.</p>		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		10	
		<p>Распознавание органолептическим способом волокнистого состава тканей.</p> <p>Изучение влияния пряжи, нитей, переплетений и отделки на потребительские свойства тканей</p> <p>Изучение ассортимента хлопчатобумажных тканей по применяемой пряже, видам ткацких переплетений, отделке, назначению, потребительским свойствам</p> <p>Изучение ассортимента льняных тканей по применяемой пряже, нитям, видам ткацких переплетений, отделке, назначению, потребительским свойствам.</p> <p>Изучение ассортимента шерстяных тканей по применяемой пряже, видам ткацких переплетений, отделке, назначению, потребительским свойствам.</p>		

		Изучение ассортимента шелковых тканей по применяемой пряже, нитям, видам ткацких переплетений, отделке, назначению, потребительским свойствам Изучение нормативно-технической документации по контролю качества тканей Распознавание дефектов тканей при сортировке.		
Тема 2.3. Швейные и трикотажные товары.	Содержание		10	1
		Факторы, формирующие свойства и качество швейных и трикотажных товаров; исходные материалы, способы производства, конструирование, моделирование Классификация и групповая характеристика ассортимента швейных и трикотажных товаров. Потребительские свойства этих товаров. Дефекты, оценка качества., Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение швейных и трикотажных товаров		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		10	2
		Составление товароведных характеристик швейных и трикотажных товаров Оценка качества швейных и трикотажных товаров по действующим стандартам. Ознакомление с методами контроля качества швейных и трикотажных изделий последовательность осмотр		
Тема 2.4 Обувные товары	Содержание		10	1
		Обувные товары: понятие, состояние рынка. Факторы,		

	<p>влияющие на формирование свойств и качества обувных товаров</p> <p>Натуральные и искусственные материалы, применяемые для изготовления обуви. Методы крепления, их влияние на свойства обуви.</p> <p>Классификация и характеристика обуви по половозрастному признаку, назначению, размерам и т.д.</p> <p>Полотно-ростовочный ассортимент обуви.</p> <p>Дефекты обуви, причины их возникновения. Гарантийные сроки эксплуатации, правила обмена обуви. Маркировка, упаковка, хранение и уход за обувью.</p>		
	Лабораторные работы	-	2
	Практические занятия	6	
	<p>Изучение ассортимента кожаной обуви. Составление товароведной характеристики образцов с указанием наименования, половозрастного и сезонного назначения, применяемых материалов, способа изготовления и др. признакам.</p> <p>Оценка качества кожаной обуви. Изучение нормативно-технической документации на обувь. Изучение и отработка приемов осмотра обуви при сортировке.</p>		
Тема 2.5	Содержание	6	1
Пушно-меховые и овчинно-шубные изделия	<p>Состояние рынка пушно-меховых и овчинно-шубных изделий. Группировка меховых товаров. Свойства волосяного покрова, кожаной ткани и шкурки в целом.</p> <p>Характеристика ассортимента меховых товаров.</p> <p>. Возможные дефекты пушно-мехового и овчинно-шубного полуфабриката и готовых изделий</p>		

	Лабораторные работы	-	2
	Практические занятия	2	
	Товароведная характеристика меховых товаров		
Тема .2.6. Парфюмерно- косметические товары	Содержание	10	1
	Состояние рынка парфюмерно-косметических товаров, новые виды парфюмерно-косметических товаров. Факторы, влияющие на формирование качества и сохранность качества этих товаров. Классификация и групповая характеристика парфюмерных и косметических товаров Показатели качества. Оценка качества. Маркировка, упаковка и хранение парфюмерно- косметических товаров		
	Лабораторные работы	-	2
	Практические занятия	6	
	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров, Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям.		
Тема 2.7 Товары из пластмасс	Содержание	6	1
	Пластмассы: понятие, общие свойства. факторы, формирующие качество товаров из пластмасс. методы переработки пластмасс в изделия, их особенности Классификация и характеристика ассортимента хозяйственных и культурно-бытовых товаров из пластмасс Дефекты изделий из пластмасс. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение товаров из пластмасс		
	Лабораторные работы	-	2
	Практические занятия	4	
	Изучение ассортимента изделий из пластмасс.		

		Распознавание различных видов пластических масс в изделиях Органолептическая оценка качества товаров из пластмасс. Определение дефектов, содержание маркировки, виды упаковки		
Тема 2.8 Товары бытовой химии	Содержание		6	1
		Товары бытовой химии: понятие, назначение. Классификация товаров бытовой химии. Ассортимент товаров бытовой химии Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение товаров бытовой химии.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		4	
	Изучение и анализ ассортимента товаров бытовой химии (клеев, лакокрасочных товаров, моющих средств, пятновыводящих, чистящих и полирующих средств, ядохимикатов и т.д.). Изучение особенностей информации о товарах бытовой химии			
Тема 2.9. Силикатные товары	Содержание		6	2
		Силикаты, стекло и керамика: понятие Факторы, формирующие качество стеклянных изделий. Классификация и характеристика стеклянных изделий. Дефекты стеклянных изделий. Оценка качества стеклянных изделий. Виды керамики; их сравнительная характеристика по составу масс, декорированию, свойствам. Классификация и характеристика ассортимента керамических изделий.		

		Дефекты керамических изделий. Оценка качества керамических изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических изделий.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		8	
		Силикаты, стекло и керамика: понятие Факторы, формирующие качество стеклянных изделий. Классификация и характеристика стеклянных изделий. Дефекты стеклянных изделий. Оценка качества стеклянных изделий. Виды керамики; их сравнительная характеристика по составу масс, декорированию, свойствам. Классификация и характеристика ассортимента керамических изделий. Дефекты керамических изделий. Оценка качества керамических изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение стеклянных и керамических изделий.		1
Тема 2.10 Металлохозяйственные товары	Содержание		6	
		Факторы формирующие качество металлохозяйственных товаров. Классификация металлохозяйственных товаров Ассортимент металлохозяйственных товаров Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение металлохозяйственных товаров		
	Лабораторные работы			2
	Практические занятия		4	
	.	Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров, его анализ. Товароведная характеристика натуральных		

		образцов металлохозяйственных изделий. Оценка показателей качества металлохозяйственных товаров, выявление дефектов, проверка сорта		
Тема 2.11 Мебельные товары	Содержание		4	1
		Факторы, формирующие качество мебели: исходные материалы, конструкция, технология производства. Классификация и характеристика ассортимента столярной, плетеной мебели. Дефекты мебели, показатели качества мебели. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мебели, уход за ней.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		4	
		Изучение ассортимента мебели. Составление товароведной характеристики образцов мебели		
Тема 2.12 Строительные товары	Содержание		8	1
		Классификация строительных товаров Ассортимент минеральных вяжущих, стеновых материалов, кровельных, теплоизоляционных, облицовочных, отделочных материалов, материалов для пола и остекления Показатели качества, показатели безопасности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение строительных материалов.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		4	
		Распознавание упаковки, маркировка, транспортирование и хранение строительных материалов.		

Тема 2.13 Электробытовые товары	Содержание		18	1
		Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров, показатели безопасности этих товаров Ассортимент электробытовых товаров Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация электробытовых товаров. Эксплуатационные документы. Меры безопасности при эксплуатации электробытовых товаров. Гарантийные сроки эксплуатации.		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	2
		Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке, руководствах по эксплуатации и др. сопроводительной документации. Анализ ассортимента электробытовых товаров на местном рынке Изучение конструкции, технико-экономических показателей и показателей качества электробытовых приборов		
Тема 2.14 Оргтехнические товары	Содержание		4	
		Бумага и картон; факторы, формирующие качество, свойства. Характеристика ассортимента бумаг. Изделия из бумаги и картона: классификация и характеристика ассортимента. Товары для письма, черчения, рисования. Средства оргтехники. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение оргтехнических товаров.		1

	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		4	
		Изучение ассортимента бумаг, картонов, изделий из бумаги и картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники.		
Тема 2.15 Музыкальные товары	Содержание		6	1
		Роль музыкальных инструментов в жизни общества. Свойства звука, учитываемые при оценке и характеристике музыкальных товаров. Особенности конструкции струнных, язычковых, ударных, духовых и электронных музыкальных инструментов. Характеристика особенностей их музыкальных возможностей. Эксплуатационные документы Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение музыкальных инструментов.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		-	
Тема 2.16 Бытовые электронные товары	Содержание		6	2
		Роль бытовых электронных товаров в жизни общества и бизнесе. Состояние рынка этих товаров. Классификация бытовых электронных товаров Общая характеристика технических показателей и ассортимента БРЭА. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение и эксплуатация бытовых электронных товаров. Сроки эксплуатации.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		4	

		Проверка правильности упаковки, маркировки, комплектации и обозначения бытовой радиоаппаратуры. Изучение ассортимента и параметров бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Выявление различий между одноименными видами аппаратуры различных групп сложности		
Тема 2.17 Фототовары	Содержание		6	1
		Сущность процесса фотографирования. Классификация фотоаппаратов Фотоаппараты, особенности конструкции отдельных узлов Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение фототоваров		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		2	2
		Изучение ассортимента фототоваров. Изучение особенностей конструкции фотоаппаратов, ознакомление с информацией в эксплуатационных документах		
Тема 2.18 Игрушки	Содержание		6	1
		Общие сведения об игрушках. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушки. Требования, предъявляемые к игрушке. Показатели безопасности, классификация и ассортимент игрушек Дефекты игрушек. Маркировка, упаковка и хранение игрушек.		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		4	2
		Изучение ассортимента игрушек. Выявление отличительных признаков различных видов		

		игрушек. Анализ показателей качества игрушек, регламентируемых ГОСТ		
Тема 2.19 Спортивные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты.	Содержание		4	1
		Общие сведения о спортивных, рыболовных, охотничьих товарах и средствах индивидуальной защиты. Классификация и характеристика ассортимента Особенности, маркировки, упаковки, транспортирования, хранения и эксплуатации этих товаров.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		2	
		Изучение и анализ ассортимента спортивных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты. Сопоставить фактический ассортимент с сегментами потребителей.		
Тема 2.20 Ювелирные товары и часы.	Содержание		6	1
		Общие сведения о ювелирных товарах и часах. Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация и характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Система наименований и индексации ювелирных товаров. Клеймение ювелирных товаров. Упаковка, маркировка, транспортирование, хранение и уход за ювелирными товарами		
	Лабораторные работы		-	
	Практические занятия		-	

Тема 2. 21. Галантерейные товары	Содержание		4	1
		Факторы, влияющие на формирование свойств и качества галантерейных товаров. Классификация и групповая характеристика ассортимента галантерейных товаров. Основные требования, предъявляемые к галантерейным товарам. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение галантерейных товаров		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		4	
	Изучение ассортимента галантерейных товаров по классификационным признакам.			
Тема 2. 22 Изделия народных художественных промыслов и сувениры	Содержание		4	1
		.понятие о товарах народных художественных промыслах ,виды художественных промыслов. Классификация, групповая характеристика ассортимента изделий народных художественных промыслов. Основные районы производства этих изделий, особенности Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение изделий народных художественных промыслов.		
	Лабораторные работы		-	2
	Практические занятия		2	
	Изучение ассортимента товаров народных художественных промыслов и сувениров. Оценка качества по органолептическим показателям			
Тема 2.23. Печатные изделия	Содержание		4	1
		Классификация, характеристика ассортимента печатных изделий.		

	Факторы, влияющие на формирование и сохранение качества; основные требования, предъявляемые к этим изделиям. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение печатных изделий.		
	Лабораторные работы	-	2
	Практические занятия	2	
	Изучение ассортимента печатных изделий Оценка качества по органолептическим показателям		
Самостоятельная работа при изучении МДК.		209	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ и подготовка к их защите. Изучение нормативных документов.			
Примерная тематика домашних заданий Проведение анализа ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров на местном рынке Составление информационно-рекламных текстов об ассортименте и потребительских свойствах товаров. Подготовка сообщений об истории товаров, направлении моды, новых видах продовольственных и непродовольственных товаров.			
Учебная практика Виды работ: -изучение ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров, -оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями, -расшифровка маркировки, -участие в приемке продовольственных и непродовольственных товаров, -,изучение условий и сроков хранения и транспортирования товаров, -изучение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, -размещение товаров на хранение, -обслуживание покупателей,		144	

-оформление сопроводительных документов -расчет товарных потерь и порядок их списания..		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов – (в стандарте не прописан, хотя у нас в колледже имеется кабинет товароведения и экспертизы); мастерских: - учебный магазин; лабораторий: товароведения и экспертизы непродовольственных и продовольственных товаров.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: **рабочие места продавца**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: учебная мебель, доска, аппарат сушильный АПС-1, микроскоп, анализатор качества молока, весы лабораторные, термометр, центрифуга, лабораторная посуда и принадлежности, натуральные образцы товаров, стенды, плакаты, альбомы.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Рабочие места по количеству обучающихся, горки, прилавки, витрины, весоизмерительное оборудование, холодильное оборудование, контрольно-кассовая техника.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Федеральные законы

Закон «О защите прав потребителей» ФЗ-2 от 09.01.96 г. с изменениями и дополнениями.

ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ

Правила продажи отдельных видов товаров (Постановление правительства РФ от 19.01.98 № 55 с изменениями и дополнениями).

Основные источники:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. —4-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. — 949 с.
2. Моисеенко Н.С. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник. РД.: Феникс,2016
3. Товароведение : учебное пособие / Е.С. Григорян. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 265 с. — (Среднее профессиональное образование).
4. Ходыкин А.П., Ляшко А.А., Волошко Н.И., Снитко А.П. Товароведение непродовольственных товаров. Учебник для СПО. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» , 2018.

Дополнительные источники:

1. Алексеев Н.С. Товароведение хозяйственных товаров т.І -М.: Экономика, 2016.
2. Ахмин А.М., Гасюк Д.П. «Основы управления качеством продукции» - С-Пб.: Союз», 2018. В.П.
3. Ванькевич, Л.М. Малютина Хранение продовольственных товаров – Москва,
4. «Экономика», 2017
5. Голубкина Т.С. и др. Розничная торговля продовольственными товарами
6. Товароведение и технология – М.: Издательский центр «Академия»,2017
7. Гончаров В.Д. Маркетинг продовольственных товаров в России – Москва
8. «Финансы и статистика», 2016.
9. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов – Москва Мастерство: Высшая школа, 2016.

10. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. М.: Изд. Центр «Академия», 2016.
11. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок – М.: Изд. Центр «Академия», 2015.
12. Карташова Л.А., Николаева М.А. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения. М.: Изд. Дом «Деловая литература», 2017.
13. Матюхина Б.А., Королькова Э.Б. Товароведение пищевых продуктов – Москва, ИРПО «Академия», 2015.
14. Неверов А.Н., Чалых Т.И. и др. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. Учебник для НПО и учебное пособие для СПО. –М.: Профобриздат, 2016.
15. Николаева М.А., Карташова Л.В. Средства информации о товарах – Москва «Экономика», 2017.
16. Николаева М.А. Товарная экспертиза. Изд. Дом «Деловая литература», 2017.
17. Николаева М.А. Товароведение потребительских товаров. Теоретические основы – Москва «Норма», 2016.
18. Пехташева Е.Л. Биоповреждения и защита непродовольственных товаров. _ М.: , 2016 .
19. Теплов В.И., Сероштан М.В. Коммерческое товароведение – Москва Изд. Дом «Дашков и К», 2018.
20. Федько В.П. Упаковка и маркировка – Москва «Издательство ПРИОР», 2016.
21. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза текстильных и швейно-трикотажных товаров. - Ростов-на Дону: Феникс, 2017.
22. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А., Туров А.С. Товароведение и экспертиза строительных, силикатных товаров. - Ростов-на Дону: Феникс, 2016.

23. Шепелев А.Ф. Печенежская И.А. и другие. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров – Ростов-на-Дону Изд. Центр «Март», 2015.
24. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров – Ростов-на-Дону Изд. Центр «Март», 2015.
25. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров – Ростов-на-Дону Изд. Центр «Март», 2016.
26. Яковлева Л.А., Кутакова Г.С. Товароведение парфюмерно-косметических товаров. - С-Пб.: Лань, 2015.
27. М.А. Николаева Справочник по товароведению продовольственных товаров – Москва «Колас С», 2017.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p>	<p>Знать принципы формирования ассортимента.</p> <p>Знать номенклатуру показателей качества</p> <p>Знать требования нормативных документов области ассортимента.</p> <p>Определять показатели ассортимента</p>	<p>Текущий контроль в форме устного опроса</p> <p>Текущий контроль в форме устного опроса</p> <p>Текущий контроль в форме устного опроса</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p>
<p>ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p>	<p>Знать виды товарных потерь и причины их образования</p> <p>Рассчитывать товарные потери и списывать их</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p>
<p>ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p>	<p>Знать требования стандартов к содержанию маркировки</p> <p>Проводить анализ маркировки на соответствие установленным требованиям</p>	<p>Оценка устного и письменного опроса</p> <p>Зачёт выполнения практических работ</p>
<p>ПК3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p>	<p>Распознавать товары по ассортиментной принадлежности</p> <p>Правильно выбрать номенклатуру показателей, необходимых для оценки качества, определение их действительных значений и соответствие установленным требованиям.</p> <p>Знать требования действующих стандартов к качеству товаров</p>	<p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса</p> <p>Текущий контроль в форме устного</p>

	<p>однородных групп определенного класса</p> <p>Отборка пробы и выборки из товарных партий.</p> <p>Знать органолептические и инструментальные методы оценки качества;</p> <p>Знать виды дефектов; причины их возникновения.</p> <p>Быстро и точно проводить оценку качества различными методами (органолептически и инструментально);</p> <p>Чётко определять градации качества;</p> <p>Правильно оценивать качество тары и упаковки; Чётко диагностировать дефекты товаров по внешним признакам;</p>	<p>опроса</p> <p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Текущий контроль в форме устного опроса работ.</p> <p>Оценка результатов тестирования</p> <p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p> <p>Зачет выполнения практических и лабораторных работ</p>
<p>ПКЗ.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p>	<p>Знать условия и сроки хранения и транспортирования товаров.</p> <p>Проверять правильность оформления сопроводительных документов.</p>	<p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса</p> <p>Оценка выполнения практических работ</p>
<p>ПКЗ.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с</p>	<p>Знать санитарно-эпидемиологические требования к товарам и упаковке</p>	<p>Текущий контроль в форме устного и письменного опроса</p>

установленными требованиями.		
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Знать международные единицы измерений. Переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Оценка устного опроса Оценка выполнения практических работ
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Знать документы, подтверждающие соответствие товаров утвержденным требованиям	Оценка устного опроса

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.	- демонстрация интереса к будущей профессии. - участие в профессиональных конкурсах.	Оценка результатов наблюдений педагогов за деятельностью обучающихся в процессе освоения образовательной программы на всех аудиторных занятиях и практиках.
ОК 2 Способность организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных педагогом.	- рациональность решения профессиональных задач в сфере обслуживания клиентов.	
ОК3 Планирование рабочей ситуации, осуществление текущего и итогового контроля, оценка и коррекция собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.	-обоснованность доказательства принятого решения в оценке деятельности. -ответственность за выполненную работу.	
ОК4Получение информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-эффективность поиска необходимой информации. -правильность анализа инноваций.	
ОК 5 Результативность использования информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности.	-результативность информационного поиска материала.	

ОК 6 Выполнение работы в команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами.	-адекватность самооценки деятельности в команде, с клиентами. - эффективность общения.	
ОК 7 Самостоятельное определение задач профессионального и личностного развития, занятие самообразованием, осознанное планирование повышения квалификации	приобретение практического опыта, рост профессионального мастерства	
ОК 8 ведение здорового образа жизни, применение спортивно-оздоровительных методов и средств для коррекции физического развития	-занятия в спортивных секциях, Отсутствие вредных привычек	
ОК 9использование иностранного языка как средства делового общения	Возможность общения на иностранном языке	
ОК 10изложение устной и письменной речи логически, аргументировано и ясно	Способность изложить информацию ясно, доступно и аргументированно	
ОК11Обеспечение безопасных условий труда в профессиональной деятельности	- осторожность и безопасность при выполнении работ.	
ОК12соблюдение действующего законодательства, требований нормативных документов, стандартов, технических условий.	Обоснованность действий на основе законодательства	
ОК13 Исполнение воинской обязанности, в том числе для юношей.	готовность выполнить воинский долг.	