

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Принято учебно-методической
комиссией факультета среднего
профессионального образования
протокол № 7 от «24» апреля 2023 г.



Утверждаю:
Декан факультета среднего
Профессионального образования
О.С. Гаврилова
«24» апреля 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

базовый уровень подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:

социально-экономический

Квалификация выпускника


Менеджер по продажам

Форма обучения

очная

г. Ставрополь, 2023 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании цикловой комиссии
социально-экономических дисциплин
и профессиональных модулей

Протокол №5 от «20» апреля 2023 г.
председатель цикловой комиссии
 /Германова В.С.
подпись ФИО

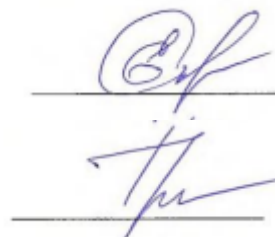
Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» мая 2014 года № 539, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32855 от 25.06.2014).

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчики:

Скорбина Е.А., к.б.н., доцент кафедры
технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Трубина Е.А., к.т.н., доцент кафедры
технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции



Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ..	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	24
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	25
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАМНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)	35
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ.....	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров» обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД): по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечения сохраняемости товаров и соответствующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК).

1.1.1 Перечень общих 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 стандартах и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК.4 Осуществлять поиск информации и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК. 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

1.1.2. Перечень 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 3.6. 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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в:	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;

	<p>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;</p>
Знать:	<p>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.</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости 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	Лекции, 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		
ПК 3.3; ПК 3.4; ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	129	86	32	54			43		
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	138	92	42	50			46		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.6 ПК 3.7 ПК 3.8 ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7, ОК 12	УП.03.01 Учебная практика, часов	36							36	
	ПП 03.02 Производственная практика (по профилю специальности), часов	36								36
	Всего:	339	178	74	104			89	36	36

2.2. Тематический план и содержание ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров»				
Раздел 1. Теоретические основы товароведения				
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения				
Тема 1.1. Предмет, цели и задачи товароведения	Содержание			
	1	Содержание товароведения. Значение потребностей в формировании потребительной стоимости.	4	1
	2	Этапы становления товароведения как науки. Современные задачи, стоящие перед товароведением.		
	Практические занятия			
	1	Правовое регулирование товароведной деятельности	4	
Тема 1.2. Основные понятия и категории товароведения	Содержание			
	1	Основные категории товароведения: качество; потребительские свойства; показатели качества; требования, предъявляемые к товару; уровень качества; оценка и контроль качества; ассортимент; конкурентоспособность и др.. Взаимосвязь основных категорий товароведения.	4	2
	2	Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.		
	3	Виды ассортимента: промышленный и торговый; развернутый и укрупненный; сложный и простой и т.п. Понятие ассортиментного перечня.		
	Практическое занятие			
1	Расчет показателей ассортимента товаров	4		
Тема 1.3. Принципы, функции и, методы товароведения	Содержание			
	1	Принципы товароведения	4	2
	2	Методы товароведения: системный подход, классификация и кодирование товаров		
	3	Основные категории товароведения: объекты и субъекты товароведения		
4	Классификация и кодирование продовольственных товаров			

	Практическое занятие			
	1	Штриховое кодирование. Символика и структура линейного штрихового кода	4	
Тема 1.4. Основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	Содержание			
	1	Качество – основная категория товароведения		
	2	Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Факторы, влияющие на формирование потребностей: демографические, экономические, социальные, технологические.	4	2
	3	Роль качества в повышении конкурентоспособности продукции. Значения показателей качества: базовые, относительные, регламентированные, определяющие, номинальные, оптимальные и допускаемые.		
	Практическое занятие			
	1	Номенклатура показателей качества продовольственных и непродовольственных товаров	4	
	2	Составление схемы классификации показателей качества	4	
Тема 1.5. Факторы, формирующие качество товаров	Содержание			
	1	Качество сырья, роль в обеспечении качества продукции	2	2
	2	Виды и режимы переработки сельскохозяйственной продукции.		
	3	Роль технической документации в формировании качества.		
	Практическое занятие			
1	«Разбор ситуационной задачи: «На предприятии общепита приготовлен бульон, не соответствующий требованиям по показателю «прозрачность». Причины получения мутного бульона».	4		
Тема 1.6. Факторы, сохраняющие качество товаров	Содержание			
	1	Упаковка: классификация, функции, требования, виды упаковки.	2	2
	2	Хранение, режимы и способы хранения. Классификация товаров по срокам и условиям хранения.		
	3	Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров, их взаимосвязь.	2	2
	4	Транспортирование товаров: виды, условия. Влияние способов транспортирования на сохранение качества товаров.		
	Практическое занятие			
	1	Санитарно-гигиенический режим складов. Условия хранения, их значимость для обеспечения количества и качества товаров.	4	
2	Изучение правил отбора проб (выборок)			

Тема 1.7. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания	Содержание			
	1	Виды товарных потерь	2	2
	2	Условия хранения товаров		
	3	Расчет и учет товарных потерь, порядок их списания		
	Практическое занятие			
1	Ситуационная задача. Расчет усушки сыра в период хранения на складе.	4		
	2	Расчет товарных потерь. Подготовка акта на списание.	4	
Тема 1.8. Общие требования к информации о товарах	Содержание			
	1	Информация о товаре. Средства и виды товарной информации.	2	2
	2	Маркировка. Сущность и способы. Информация о продовольственных товарах		
	Практическое занятие			
1	Экспертиза маркировки пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 54940-2012 Торговая информация о товарах и услугах, предназначенных для потребителей	6		
Самостоятельная работа при изучении раздела 1				
Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся: Взаимосвязь потребительских свойств и качества Потребительские (функциональные, эргономические, гигиенические, эстетические и др.) свойства товаров: понятие, классификация, значение в оценке качества Виды информации о товарах и носители информации Роль упаковки в сохранение качества товаров			43	
Всего по разделу 1:			129	
ПМ 03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров»				
Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				
Модуль 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 2.1.1 Молоко и молочные продукты	Содержание			
	1	Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства.	2	2
	2	Оценка качества Показатели безопасности молочных продуктов. Принципы деления на товарные сорта отдельных групп. Пересортица: признаки возникновения и пути		

		устранения. Дефекты, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение молочных товаров. Условия и сроки хранения.		
	Практическое занятие			
	1	Классификация, ассортимент и экспертиза качества сыра	2	
Тема 2.1.2. Мясные товары	Содержание			
	1	Классификация мяса и продуктов его переработки. Тканевый и химический состав, пищевая ценность разных подгрупп мясных товаров, их отличительные признаки.	2	2
	2	Товароведная характеристика колбасных изделий и мясокопченостей, по ассортименту, составу, сырью, процессам производства.		
		Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства.	2	2
	4	Консервы мясные. Упаковка, маркировка и хранение мясных товаров. Условия и сроки хранения. Критерии окончания сроков хранения.		
	Практическое занятие			
	1	Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины, принципов деления мяса на сорта	2	
Тема 2.1.3. Яичные товары	Содержание			
	1	Классификация яйца и продуктов его переработки. Признаки классификации. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории. Оценка качества. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения. Упаковка, маркировка и хранение яичных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери: виды, причины возникновения пути предупреждения и сокращения.	2	2
	Практическое занятие			
	1	Признаки свежести яиц. Определение категории пищевых яиц.	2	
Тема 2.1.4. Пищевые жиры	Содержание			
	1	Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и назначения. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение растительных и топленых пищевых жиров. Условия и сроки хранения	2	2
	2	Классификация и ассортимент маргарина и маргариновой продукции. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, особенности сырья, процессов производства и		

		назначения. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение маргарина и маргариновой продукции. Условия и сроки хранения		
	Практическое занятие			
	1	Майонезы и соусы майонезные. Классификация, характеристика ассортимента.	2	
Тема 2.1.5. Рыбные товары	Содержание			
	1	Классификация рыбы и продуктов ее переработки. Тканевый и химический состав, пищевая ценность рыбы. Товароведная характеристика отдельных подгрупп рыбных товаров. Оценка качества. Товарные сорта, принципы деления. Дефекты: виды, причины возникновения. Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров. Условия и сроки хранения разных групп.	2	2
	Практическое занятие			
	1	Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика.	2	
Тема 2.1.6. Зерномучные товары	Содержание			
	1	Классификация зерномучных товаров, характерные признаки. Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки: макаронных изделий, хлебобулочных и др.,	2	2
	2	Оценка качества зерномучных товаров. Определяющие и специфичные показатели разных групп, товарные сорта. Хранение разных подгрупп зерномучных товаров. Условия и сроки хранения. Товарные потери при хранении: виды. Причины возникновения и пути сокращения.		
	Практическое занятие			
	1	Ассортимент круп. Характеристика, классификация.	2	
	2	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Виды, требования к качеству	2	
Тема 2.1.7. Плодоовощные товары	Содержание			
	1	Значение в питании, особенности химического состава и пищевой ценности свежих плодов и овощей. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту.	2	2
	2	Товарная обработка свежих плодов и овощей. Условия и сроки хранения. Товарные потери, процессы, их вызывающие, пути сокращения		
	Практическое занятие			
1	Продукты переработки плодов и овощей, их товароведная характеристика.	2		

	2	Табачная продукция. Виды, ассортимент, требования к качеству и безопасности	2	
Тема 2.1.8. Вкусовые товары	Содержание			
	1	Классификация вкусовых товаров по основным физиологически активным веществам. Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп (водок, ликероналивочных изделий» вин, коньяка, пива)	2	2
	2	Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных групп (безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей, приправ). Условия и сроки хранения.		
	Практическое занятие			
	1	Идентификационные признаки и характеристика ассортимента виноградных вин	2	
Тема 2.1.9. Кондитерские товары	Содержание			
	1	Товароведная характеристика кондитерских изделий: фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, мучных.	2	2
	2	Оценка качества кондитерских товаров. Определяющие и специфичные показатели качества. Упаковка, маркировка, хранение кондитерских товаров. Условия и сроки хранения разных групп кондитерских товаров		
	Практическое занятие			
	1	Шоколад и какао порошок. Идентификационные признаки	2	
Самостоятельная работа при изучении раздела 2, модуль 1				
Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся: Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация. Обоснование необходимости выделения в отдельную группу. Пищевые добавки. Гигиеническая характеристика. Улучшители консистенции: виды, назначение. Подсластители, виды, классификация. Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты; упаковка, маркировка и хранение. Сода: понятие, виды, назначение, оценка качества. Составить перечень и дать характеристику вкусовых товаров специального назначения. Хлебобулочные изделия для функционального питания, характеристика ассортимента			20	
Модуль 2. Товароведение непродовольственных товаров				
	Содержание			

Тема 2.2.1. Товары хозяйственного назначения	1	Общая классификация товаров: классификационные признаки, классификационные группировки и объекты. Основные классы, подклассы и группы товаров. Особенности потребительских свойств, показатели качества: надёжности, эргономические, эстетических, безопасности	2	2
	Практическое занятие			
	1	Показатели качества непродовольственных товаров.	2	
Тема 2.2.2. Товары из пластмасс	Содержание			
	1	Понятие о пластмассах, общие свойства. Рынок товаров из пластмасс. Классификация изделий из пластмасс, характеристика ассортимента хозяйственных и культурно-бытовых товаров.	2	2
	Практическое занятие			
Тема 2.2.3 Товары бытовой химии	Содержание			
	1	Товары бытовой химии (ТБХ): понятие, назначение, рынок ТБХ, ассортимент ТБХ.	2	2
	Практическое занятие			
Тема 2.2.4. Силикатные товары	1	Изучение и анализ ассортимента ТБХ (сопоставление фактического ассортимента с сегментами рынка, изучение особенностей товарной информации)	2	
	Содержание			
	1	Понятие о силикатах, стекле и керамике. Факторы, формирующие качество стеклянных товаров. Показатели качества стеклянной посуды. Виды керамики.	2	2
2	Классификация и характеристика ассортимента посуды и художественных изделий из различных видов керамики. Показатели безопасности силикатных товаров			
Практическое занятие				
Тема 2.2.5 Металлохозяйственные товары	1	Идентификация керамических и стеклянных изделий, их товароведная характеристика.	2	
	Содержание			
	1	Состояние рынка МХТ. Факторы, формирующие их качество. Классификация ассортимента МХТ	2	2
Практическое занятие				
Тема 2.2.5 Металлохозяйственные товары	1	Идентификация натуральных образцов МХТ. Анализ ассортимента на местном рынке (сопоставление с сегментами рынка, цены и качества, поиск незаполненных ниш).	2	

Тема 2.2.6. Мебельные товары	Содержание			
	1	Состояние рынка мебельных товаров. Факторы, формирующие качество мебели. Классификация и характеристика мебельных товаров.	2	2
	Практическое занятие			
	1	Потребительские свойства и показатели качества мебели.	2	
Тема 2.2.7. Электробытовые товары	Содержание			
	1	Состояние рынка электробытовых товаров, удовлетворенность спроса потребителей	2	2
	2	Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству, показатели безопасности.		
	Практическое занятие			
1	Изучение конструкции, технико-экономических показателей и показателей качества электробытовых товаров. Особенности информации, содержащейся в маркировке, в технических паспортах, памятках и другой сопроводительной документации	2		
Тема 2.2.8. Товары культурно-бытового назначения	Содержание			
	1	Классификация товаров культурно-бытового назначения. Краткая характеристика отдельных групп.	2	2
	2	Состояние рынка школьно-письменных и канцелярских товаров. Группы товаров для учебы, делопроизводства и интеллектуальной деятельности. Бумага и картон.		
	3	Общие сведения об игрушках. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушек. Классификация и ассортимент игрушек		
	Практическое занятие			
1	Изучение ассортимента бумаги и картона, изделий из них, товаров для письма, черчения, рисования и средства оргтехники.	2		
Тема 2.2.9. Товароведение текстильных и одежно-обувных товаров	Содержание			
	1	Текстильные товары: понятие, назначение, факторы, формирующие качество. Ткачество, как фактор формирования структуры тканей, влияние их на потребительские свойства и качество; ткацкие переплетения, отделка тканей.	2	2
	2	Классификация и ассортимент хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей по группам, подгруппам, видам, их характеристика.		
	Практическое занятие			
1	Экспертиза натуральных, искусственных и синтетических волокон, пряжи и нитей.	2		
	Содержание			

Тема 2.2.10. Швейные и трикотажные товары	1	Швейные и трикотажные товары: понятие, назначение; состояние рынка. Факторы, формирующие качество швейных товаров, классификация, ассортимент швейных товаров.	2	2
	2	Трикотажные товары: факторы, формирующие качество, классификация и ассортимент.		
	Практическое занятие			
	1	Изучение ассортимента швейных и трикотажных изделий по группам, подгруппам, видам, фасонам, конструктивным особенностям.	2	
Тема 2.2.11. Обувные товары	Содержание			
	1	Обувные товары: понятие, назначение, состояние рынка; факторы, формирующие качество кожаной обуви.	2	2
	2	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Размерные характеристики. Резиновая, полимерная и валяная обувь, факторы, формирующие качество		
	Практическое занятие			
1	Изучение ассортимента кожаной обуви, резиновой и валяной обуви, составление товароведной характеристики	2		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2, модуль 2				
Примерная тематика самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся: Анализ фактического ассортимента товарных групп непродовольственных товаров в розничной торговой сети. Выявить преимущества и недостатки пластмасс. Составить блок-схемы (по товарным группам) факторы, формирующие качество и ассортимент, классификация, факторы, сохраняющие качество и ассортимент товаров.			20	
Всего по разделу 2			138	
Учебная практика Виды работ: Расшифровка маркировочных обозначений. Контроль режима и сроков хранения товаров. Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров Анализ особенностей информации, содержащейся в маркировке, в технических паспортах, памятках и другой сопроводительной документации (её полноты, чёткости, характера изложения, выделение требований)			36	
Производственная практика Виды работ Определение показатели ассортимента товаров. Распознавание продовольственные и непродовольственные товары по ассортиментной принадлежности.			36	

<p>Оценка качество товаров в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Установление градации качества; определять дефекты.</p> <p>Расшифровка маркировочных обозначений.</p> <p>Участие в приемке товаров по количеству.</p> <p>Участие в приемке товаров по качеству.</p> <p>Определение видов товарных потерь, причины их возникновения и порядок их списания.</p> <p>Расчеты товарных потерь.</p> <p>Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения.</p>		
Итого по модулю	339	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы учебного модуля предусмотрено следующее материально-техническое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: для проведения лекционных и практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для самостоятельной работы, лаборатории товароведения.

Учебная аудитория для проведения лекционных занятий

Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м)

Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, д. 523

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для проведения практических занятий

Лаборатория товароведения (аудитория № 106) (50,3 кв. м)

Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, д. 523

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов

1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м)

Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г. Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.

Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м)

Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, д. 523

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций

Лаборатория товароведения (аудитория № 106) (50,3 кв. м)

Учебно-научный корпус (3658.3 кв. м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, д. 523

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB

400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации

Лаборатория товароведения (аудитория № 106) (50,3 кв. м)

Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г. Ставрополь, ул. Серова, д 523

Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 CE в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ЭБС «ЮРАЙТ»: Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblionline.ru/bcode/446752>
2. ЭБС «Znanium»: Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/102105>

Дополнительные источники:

1. ЭБС «Znanium»: Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО) - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1021058>
2. ЭБС «Znanium»: Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко [и др.] ; под ред. В.Е. Сыцко. - Минск : РИНО, 2019. - 263 с. - ISBN 978-985-503-939-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1056302> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1056302>
3. ЭБС «Znanium»: Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник / Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - М.:Дашков и К, 2017. - 760 с. ISBN 978-5-394-01966-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/936039>
4. ЭБС «Znanium»: Стрижевская, С.Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учеб. пособие / С.Л. Стрижевская, Е.В. Жвания. — Минск : РИПО, 2019. - 125 с. - ISBN 978-985-503-864-2. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1055982> - Текст : электронный. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/1055982>
5. Экономика и предпринимательство (периодическое издание)

Список литературы верен

Интернет-ресурсы: сайты

1. <http://www.rosпотребнадзор.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
7. www.ozpprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
9. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
11. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
12. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

3.3. Организация образовательного процесса

Освоение программы модуля носит практико-ориентированную направленность и заключается в изучении междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», которое проводится в кабинетах междисциплинарных курсов. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории «Товароведение» с использованием специализированного оборудования и программного обеспечения.

Освоение данного модуля должно осуществляться после изучения общепрофессиональных дисциплин «Экономика организации», «Статистики», «Менеджмент», «Документационное обеспечение управления», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Логистика, «Бухгалтерский учёт», «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия» и профессиональных модулей «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» и «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности». Также возможно изучение учебных дисциплин параллельно с модулем ПМ 3.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» является освоение междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров».

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики студентов, а также отзывами руководителей практики на студентов.

Производственная практика (по профилю специальности) завершается зачётом студентам освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

При проведении практических занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме квалификационного экзамена как комплексной оценки выполнения студентами зачётных мероприятий по модулю.

При изучении программы модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно - педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам:

- наличие высшего образования, соответствующего профилю преподаваемых МДК.
- наличие опыта деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла;
- стажировка в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководство практикой осуществляют преподаватели с высшим профессиональным образованием по профилю, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Руководителями производственной практики (по профилю специальности) являются представители организации, на базе которой проводится практика, специалисты соответствующего профиля, обеспечивающие деятельность обучающихся в профессиональной области.

4. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

4.1. В целях доступности получения СПО обучающимися с ОВЗ Университетом обеспечивается:

1) для обучаемых с ОВЗ по зрению:

адаптация официального сайта Университета (www.stgau.ru) в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучаемых, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучаемых с ОВЗ по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучаемых, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

4.2. Образование обучаемых с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных классах, группах или в отдельных аудиториях Университета. Численность обучаемых с ОВЗ в учебной группе устанавливается до 15 человек.

4.3. При получении СПО студентам с ОВЗ бесплатно предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

4.4. С учетом особых потребностей обучаемых с ОВЗ Университетом обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

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

Контроль и оценка результатов МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий в форме: устного опроса, выполнения заданий на практических занятиях, решения ситуационных и практико-ориентированных задач, выполнения тестовых заданий, а также проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

Контроль и оценка результатов практик осуществляются с использованием следующих форм и методов: Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ; Экспертное наблюдение и оценивание выполнения работы наставником; Экспертная оценка деятельности обучающегося: в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях и лабораторных работах; интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации,	Определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации;	Тестирование Оценка результата практической работы Оценка результатов выполнения практических

определять номенклатуру показателей качества.	распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; установление градаций качества	работ и производственной практики
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Расчет товарных потерь и их списание	Оценка результата практической работы
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Определение маркировки товара расшифровка маркировки; товаров в соответствии с установленными требованиями	Устный опрос
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Классификация товаров в соответствии их товароведной характеристикой; идентификация товаров в соответствии с их ассортиментной принадлежностью; оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества	Оценка результатов выполнения практических работ, производственной практики
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования товаров. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам.	Оценка результатов выполнения практических работ, производственной практики
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Проведение измерений товаров и других объектов в соответствии с нормативными документами. Перевод несистемных единиц измерения товаров в системные	Оценка результатов выполнения практических работ, производственной практики
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Умение находить нужный материал в нормативной документации	Оценка результатов выполнения практических работ, производственной практики

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.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике.

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Определение цели и задач своей деятельности; определение способов деятельности; выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области; самостоятельное осуществление деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий.</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении коммерческих операций принятие адекватных решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение ответственности за их выполнение.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные. Отбор и анализ информации; структурирование информации в соответствии с заданием</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике. Оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т. п.)</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения бесконфликтное общение с сотрудниками, стоящими на разных ступенях служебной лестницы; аргументированное представление и отстаивание своего мнения. соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимся коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики; наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности</p>
<p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня. Адекватность самоконтроля при</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности. Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности</p>

	планировании повышения квалификации	учащегося при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и т. п.) оценка портфолио работ и документов оценка самоанализа
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	Обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. Выполнение работ с соблюдением требований действующего законодательства, стандартов, технических условий при продаже товаров	Проведение собеседования; оценка в процессе осуществления групповой деятельности в процессе производственной практики

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по профессиональному модулю ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через личный кабинет преподавателя на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров».

2. Методические рекомендации по освоению ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров».

3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохранности товаров».

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.3 РПУД)	дополнительная (из п.3 РПУД)	интернет-ресурсы (из п.3 РПУД)
1	Источники насыщения рынка. Законодательная и нормативная база товарного обеспечения рынка. Перспективы развития: меры по государственному регулированию производства и реализации товаров, прогнозы развития	1, 2	1, 2	1, 2, 3, 4, 5
2	Товарные знаки. Торговая маркировка. Компонентные, эксплуатационные, предупредительные экологические и знаки.	1, 2	1, 2	1, 2, 3, 4, 5
3	Санитарно-эпидемиологические требования к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	1, 2	1, 2	1, 2, 3, 4, 5

4	Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения	1, 2	1, 2, 4	1, 2, 3, 10, 11
5	Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения	1, 2	1, 2, 4	1, 2, 3, 12
6	Пищевые добавки. Виды и назначение. Гигиеническая характеристика.	1, 2	1, 2, 4	1, 2, 3, 12
7	Крахмал: виды, назначение, факторы и оценка качества, товарные сорта, дефекты; упаковка, маркировка и хранение.	1, 2	1, 2, 4	1, 2, 3, 12
8	Вспомогательные продовольственные товары: понятие, назначение, классификация.	1, 2	1, 2, 4	1, 2, 3, 12
9	Сода пищевая: понятие, виды, назначение, оценка качества.	1, 2	1, 2, 4	1, 2, 3, 12
10	Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента одежды: разработка рационального гардероба, соответствие одежды фактическим размерным показателям фигуры человека, материалы в швейном производстве.	1, 2	1, 2, 3	5, 6, 7, 8, 9
11	Парфюмерно-косметические товары. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент парфюмерных и косметических товаров. Классификация ассортимента.	1, 2	1, 2, 3	5, 6, 7, 8, 9

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

7.1. Вопросы для подготовки к экзамену

Раздел 1. Теоретические основы товароведения

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
2. Объекты и субъекты товароведения. Товар как объект коммерческой деятельности, его основные характеристики (ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, взаимосвязь между ними).
3. Ассортимент товаров. Основные понятия. Понятие о классификации ассортимента, его виды. Товарная номенклатура (ТН ВЭД).
4. Свойства и показатели ассортимента. Коэффициенты рациональности структуры ассортимента, их виды и характеристика и расчет.
5. Качество товаров. Общие понятия (качество, требования к качеству). Свойства и показатели качества (наименование и значение показателя, единичные и комплексные, базовые, определяющие).
6. Показатели качества: оптимальное, действительное, регламентированное, предельные значения показателя качества.
7. Номенклатура потребительских свойств и показателей (назначения – свойства функционального, социального назначения; классификационное и универсальное назначение; надежность).
8. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества (эргономические, эстетические, экологические свойства; безопасность – химическая, радиационная, механическая, магнитная, термическая, санитарно-гигиеническая).

9. Оценка качества товаров: общее понятие, определение и сопоставление действительных значений измеряемого показателя с базовыми.
10. Классификация как метод товароведения. Объекты, признаки, цель классификации. Значение признака классификации, классификационная группировка.
11. Кодирование товаров. Цель кодирования. Понятия: код, структура кода, алфавит кода (цифровой, буквенный, буквенно-цифровой). Штриховой алфавит кода. Разряд и длина кода.
12. Классификаторы продукции. Общее понятие. Структура и ёмкость классификатора, категория классификатора. Виды классификаторов (общероссийские, отраслевые и предприятий)
13. Товарные потери. Классификация. Качественные потери и отходы. Причины и процессы, их вызывающие, порядок списания.
14. Количественные потери. Причины и процессы, их вызывающие, порядок списания.
15. Средства товарной информации (ТИ). Общее понятие, виды. Понятие о маркировке, её функции, требования, к ней предъявляемые (правило «ЗД»).
16. Виды маркировки: производственная, торговая. Структура маркировки.
17. Грузовая маркировка: понятие, цели, задачи, содержание.
18. Информационные знаки, товарные знаки (ТЗ), фирменные знаки, их классификация, виды. Ассортиментные товарные знаки, знаки соответствия, штриховые коды.
19. Компонентные знаки, размерные знаки, эксплуатационные знаки, манипуляционные знаки, предупредительные знаки, экологические знаки.
20. Технические документы. Товарно-сопроводительная документация (ТСД), эксплуатационные документы.

Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Модуль 1. Товароведение продовольственных товаров

21. Пищевая ценность продовольственных товаров и факторы ее обуславливающие.
22. Масло сливочное. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
23. Упаковка, транспортирование и хранение товаров, и их влияние на качество.
24. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
25. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
26. Молоко питьевое. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
27. Кисломолочные продукты. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
28. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.
29. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.
30. Колбасные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
31. Яйцо пищевое. Классификация и требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение яиц.
32. Зерно. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества зерна. Дефекты.
33. Мука. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества муки. Дефекты.
34. Хлебобулочные изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества хлебобулочных изделий. Дефекты.
35. Крупа. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества крупы. Дефекты.
36. Свежие овощи. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества свежих овощей. Дефекты.
37. Свежие плоды. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества свежих плодов. Дефекты.
38. Шоколад. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества шоколада. Дефекты.
39. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества мучных кондитерских изделий. Дефекты.

40. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества сахаристых кондитерских изделий. Дефекты.
41. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества фруктово-ягодных кондитерских изделий. Дефекты.
42. Пряности и приправы. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
43. Алкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество.
44. Безалкогольные напитки. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества безалкогольных напитков. Дефекты.
45. Чай. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества чая. Дефекты.
46. Кофе. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности.
47. Макароны изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество.
48. Печенье. Классификация. Факторы, формирующие качество.
49. Растительные масла. Классификация. Особенности химического состава и пищевой ценности. Показатели качества растительных масел. Дефекты.
50. Маргарин и майонез. Классификация. Факторы, формирующие качество.

Модуль 2. Товароведение непродовольственных товаров

51. Текстильные нити: классификация, характеристика пряжи, комплексных, фасонных, текстурированным нитей. Влияние нитей на потребительские свойства тканей.
52. Классификация хлопчатобумажных и льняных тканей.
53. Сравнительная характеристика ассортимента льняных и хлопчатобумажных тканей разного назначения (по структуре, отделке, свойствам).
54. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность швейных изделий (моделирование и конструирование, исходные материалы, технология изготовления).
55. Классификация шерстяных и шелковых тканей. Сравнительная характеристика ассортимента камвольных и тонкосуконных тканей.
56. Классификация и ассортимент швейных изделий. Номенклатура показателей качества.
57. Классификация трикотажных изделий. Показатели качества. Краткая характеристика ассортимента трикотажных изделий.
58. Кожаная обувь: потребительские свойства, показатели качества, сортировка.
59. меховые товары: классификация, особенности формирования современного ассортимента, потребительские свойства.
60. Кожаная обувь: классификация, требования к качеству, особенности формирования современного ассортимента.
61. Классификация пластмасс; общие свойства; достоинства и недостатки пластмасс.
62. Холодильные приборы: классификация ассортимента, особенности конструкции, виды, показатели качества.
63. Пластмассы на основе полимеризационных полимеров: виды, свойства, применение.
64. Пластмассы на основе поликонденсационных полимеров: виды, свойства, применение.
65. Бытовые уборочные машины: классификация и групповая характеристика ассортимента; особенности конструкции; виды; показатели качества.
66. Стальная посуда: классификация, потребительские свойства стальной, черной, крашеной, оцинкованной и луженой посуды, требования к качеству.
67. Классификация керамических изделий. Способы декорирования.
68. Приборы для обработки белья (стиральные машины): классификация ассортимента; типы; показатели качества.
69. Характеристика факторов, влияющих на формирование качества и конкурентоспособность стеклянных изделий.
70. Требования к качеству и потребительские свойства мебели.
71. Классификация и характеристика ассортимента мебели.
72. Классификация и характеристика ассортимента бытовой электронной аудиоаппаратуры.

73. Классификация и характеристика ассортимента бытовой видеоаппаратуры.
74. Составить перечень оперативных и стратегических задач по управлению ассортиментом розничного торгового предприятия. Начертить блок-схему реализации указанных задач.
75. Структура классификатора ОКП (К-ОКП и ее построение с учетом ступени классификации; А-ОКП и структура ее построения. Классификация товаров по назначению (1, 2 и 3 род).
76. Дефекты товаров. Общая характеристика, классификация, виды (на примере конкретной группы товаров).
77. На конкретном примере обозначьте факторы, формирующие и сохраняющие качество товара
78. Представьте схематично классификацию упаковочных материалов в зависимости от области применения, укажите достоинства и недостатки каждого вида.
79. Санитарно-гигиенические требования к бытовым хозяйственным изделиям из пластмасс, опишите показатели, характеризующие их.
80. Санитарно-гигиенические требования к упаковке из пластмасс, опишите показатели, характеризующие их.

7.3. Критерии оценки результатов освоения профессионального модуля в ходе промежуточной аттестации форме экзамена:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей; полную степень обоснованности аргументов и обобщений, всесторонность раскрытия темы; наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению; устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует корректную аргументацию и систему доказательств, достоверные примеры, иллюстративный материал, литературные источники;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он демонстрирует: знание фактического материала, усвоение общих представлений; достаточную степень обоснованности аргументов и обобщений; способность к обобщению, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры, иллюстративный материал;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: недостаточное знание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Нарушает устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Соблюдает логичность и последовательность изложения материала. Использует достоверные примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся демонстрирует: незнание фактического материала; неполную степень обоснованности аргументов и обобщений. Не соблюдает логичность и последовательность изложения материала, устную и письменную культуру в ответе и оформлении. Использует недостоверные примеры.

7.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена квалификационного (далее – ЭК)

Экзамен квалификационный проводится по билетам, включающим три раздела, для оценивания сформированности общих и профессиональных компетенций. Экзамен включает выполнение комплексного задания.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение

которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Экзамен включает выполнение комплексного практического задания, состоящего из двух частей: часть А – тестовое задание (теоретическая часть) и часть Б – практическое задание (практическая часть).

Для подготовки к квалификационному экзамену необходимо изучить материал по следующим вопросам.

Вопросы для подготовки к квалификационному экзамену по ПМ.03:

1. Основные понятия в области товароведения: товар, товароведение, потребительная стоимость (ценность), полезность.
2. Объекты, субъекты и предмет товароведения.
3. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация и соответствия.
4. основополагающие характеристики товара: понятие, виды.
5. Методы товароведения: понятие, классификация.
6. Классификация товаров: понятие, назначение.
7. Характеристика иерархического и фасетного методов классификации
8. Кодирование товаров: понятие, назначение и структура кода.
9. Характеристика штрихового кодирования товаров.
10. Товароведная классификация товаров: группировки и роды товаров.
11. Ассортимент товаров: понятие, классификация по разным признакам.
12. Свойства и показатели ассортимента, их характеристика.
13. Управление ассортиментом: понятие, основные этапы.
14. Товарная информация: понятие, виды, формы и средства.
15. Маркировка: понятие, назначение, виды, носители, структура.
16. Информационные знаки: понятие, назначение, классификация, характеристика отдельных групп, подгрупп и видов.
17. Товарно-сопроводительные и эксплуатационные документы: понятие, назначение, характеристика.
18. Качество товаров: понятие, свойства и показатели.
19. Номенклатура потребительских свойств качества товаров: понятие, классификация, краткая характеристика.
20. Безопасность товаров: понятие и виды.
21. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
22. Оценка качества товаров: понятие, виды, этапы.
23. Органолептические методы оценка качества товаров.
24. Градации качества: понятие, классификация по разным признакам.
25. Количественные характеристики товара: основные понятия и градации.
26. Контроль качества и количества товарных партий: выборочный и сплошной.
27. Требования к отбору проб и правила отбора проб.
28. Факторы, обеспечивающие сохранность товаров: упаковка, условия и сроки хранения, транспортирования и эксплуатации.
29. Упаковка: понятие, назначение и составные элементы.
30. Условия хранения: понятие, климатический и санитарно-гигиенический режимы, их характеристика.

31. Сроки хранения и годности: понятие, виды, классификация товаров по срокам хранения и годности.
32. Товарные потери: понятие, виды, причины возникновения.
33. Порядок списания товарных потерь и меры по их предотвращению и сокращению.
34. Идентификация: понятие, назначение, виды, их характеристика.
35. Методы и показатели идентификации.
36. Фальсификация: понятие, виды и способы обнаружения.
37. Значение и роль товароведения продовольственных товаров в формировании профессиональных знаний и умений.
38. Зерно. Строение, химический состав и пищевая ценность.
39. Крупа. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
40. Мука. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Макароны изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
42. Семечковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
43. Косточковые плоды. Классификация. Помологические сорта, потребительские свойства, требования к качеству условия и сроки хранения.
44. Ягоды. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
45. Орехоплодные. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
46. Тропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
47. Субтропические плоды. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
48. Клубнеплоды и корнеплоды. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
49. Капустные овощи. Классификация. Потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
50. Луковые овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
51. Десертные и пряные овощи. Классификация, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
52. Свежие и переработанные грибы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
53. Переработанные плоды и овощи. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
54. Крахмал, мед. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
55. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
56. Карамельные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.

57. Конфетные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
58. Шоколад и какао-порошок. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
59. Мучные кондитерские изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
60. Сахар. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
61. Чай и чайные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
62. Кофе и кофейные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
63. Пряности и приправы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
64. Безалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
65. Слабоалкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
66. Водка, спирт, крепкие алкогольные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
67. Ликероналивочные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
68. Коньяк. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
69. Виноградные вина. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты и болезни вин, условия и сроки хранения.
70. Мясные полуфабрикаты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
71. Субпродукты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
72. Мясные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, маркировка, условия и сроки хранения.
73. Мясо убойных животных. Значение в питании, нормы потребления, потребительские свойства, классификация, ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка, требования к качеству.
74. Показатели свежести мяса. Условия и сроки хранения.
75. Мясо птицы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
76. Колбасные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
77. Крупнокусковые ветчинные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
78. Яйцо куриное. Строение, потребительские свойства, классификация, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
79. Продукты переработки яиц. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
80. Основные семейства рыб. Краткая характеристика.

81. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
82. Рыба живая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
83. Рыба соленая. Способы посола, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
84. Вяленая и сушеная рыба. Отличительные признаки, классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
85. Рыба копченая. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
86. Балычные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
87. Икра рыб. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
88. Рыбные консервы и пресервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
89. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
90. Нерыбное водное сырье. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
91. Молоко коровье, сливки и сливочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
92. Сметана и кисломолочные напитки. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
93. Творог и творожные изделия. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
94. Молочные консервы. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
95. Мороженное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
96. Сыры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
97. Масло сливочное. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
98. Растительные масла и майонез. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
99. Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
100. Маргарин и маргариновая продукция. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, условия и сроки хранения.
101. Животные топленые жиры. Классификация и ассортимент, потребительские свойства, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.
102. Общие сведения о полимерах и пластических массах. Понятие о полимерах, состав пластмасс, классификация пластмасс.
103. Основные способы переработки пластмасс в изделия и основные способы декорирования изделий из пластмасс, их влияние на потребительские свойства готовых изделий.

104. Классификация и групповая характеристика ассортимента изделий из пластмасс.
105. Общие сведения о стекле. Потребительские свойства стеклянных товаров.
106. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента стеклянных товаров.
107. Классификация и групповая характеристика ассортимента стеклянных товаров.
108. Факторы, сохраняющие качество стеклянных товаров: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение стеклянных товаров.
109. Характеристика потребительских свойств керамических товаров.
110. Факторы, формирования потребительских свойств и ассортимента керамических товаров, их характеристика.
111. Классификация и групповая характеристика ассортимента керамических товаров.
112. Качество керамической посуды: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
113. Факторы, сохраняющие качество товаров: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение керамических товаров.
114. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента металлохозяйственных товаров.
115. Классификация и групповая характеристика ассортимента металлической посуды.
116. Классификация и групповая характеристика ассортимента кухонных приборов, принадлежностей, ножевых товаров и столовых приборов.
117. Классификация и групповая характеристика ассортимента инструментов: деревообрабатывающих, металлообрабатывающих, монтажных и измерительно-разметочных.
118. Качество металлической посуды: основные требования к качеству, сортировка и дефекты внешнего вида.
119. Факторы, сохраняющие качество металлической посуды: маркировка, упаковка, транспортировка и хранение металлохозяйственных товаров.
120. Ткани. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента тканей.
121. Текстильные волокна натуральные, основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания
122. Искусственные волокна: основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания.
123. Синтетические волокна: основные представители их свойства, достоинства и недостатки, признаки распознавания.
124. Текстильные нити: пряжа, классификация пряжи, нити элементарные и комплексные.
125. Формирование потребительских свойств тканей в процессе ткачества: переплетение и отделка.
126. Характеристика потребительских свойств тканей.
127. Классификация и групповая характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей: свойства, классификация по назначению.
128. Классификация и групповая характеристика ассортимента льняных тканей: свойства, классификация по назначению.
129. Классификация и групповая характеристика ассортимента шерстяных тканей: свойства, классификация по назначению.
130. Классификация и групповая характеристика ассортимента шелковых тканей: свойства, классификация по назначению.
131. Качество тканей: основные требования к качеству тканей, сортировка и дефекты внешнего вида.
132. Факторы, сохраняющие качество тканей: маркировка, упаковка, хранение и размещение тканей.

133. Потребительские свойства одежды: показатели назначения, показатели стойкости к внешним воздействиям, эстетические показатели, функциональные и эргономические.

134. Факторы формирования потребительских свойств и ассортимента одежды: разработка рационального гардероба, соответствие одежды фактическим размерным показателям фигуры человека, материалы в швейном производстве.

135. Факторы, сохраняющие качество швейных товаров: маркировка, упаковка, хранение и размещение тканей.

136. Парфюмерные товары. Факторы, формирующие потребительские свойства и ассортимент парфюмерных товаров. Классификация ассортимента.

137. Косметические товары. Основное сырье, процесс производства, классификация ассортимента.

Критерии оценок выполненных тестов часть А

Оценка	Количество правильных ответов
«отлично»	90–100
«хорошо»	75–89
«удовлетворительно»	60–74
«неудовлетворительно»	Менее 60

Критерии оценок выполненных заданий часть Б

Степень выполнения заданий	Оценка
Полностью выполнены все 3 задания, с пояснениями и ответами на вопросы	Отлично
Выполнены 3 задания со значительными замечаниями, либо полностью правильно выполнено 2 задания со всеми объяснениями	Хорошо
Полностью выполнены 2 задания с замечаниями	Удовлетворительно
Выполнено только 1 задание	Неудовлетворительно

Обобщенная оценка за экзамен (квалификационный) ставится путем расчета среднего арифметического оценок выполненных заданий части А и Б в экспертный лист.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специфика изучения профессионального модуля обусловлена формой обучения обучаемых, его местом в подготовке специалиста среднего звена и временем, отведенным на освоение профессионального модуля рабочим учебным планом.

Процесс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение учебной дисциплины, в том числе и на самостоятельную работу обучающегося.

Лекционная часть учебного курса для обучаемых проводится в форме обзоров по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем учебной дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа обучающегося включает в себя изучение теоретического материала, выполнение практических заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения профессионального модуля студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам модуля;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по утвержденной преподавателем теме, подготовиться к собеседованию, тестированию;

– продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за профессиональным модулем во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для обучаемых является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

– освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
– распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,

– официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (при необходимости)

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующее программное обеспечение: Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 23.11.2018), Антивирус Kaspersky Anti-Virus Suite для WKS и FS (№ заказа/лицензии: 1B08-000451-575278DA от 17.12.2019), Adobe Creative Cloud VIP (Adobe Creative Suite, Adobe Illustrator, Adobe InDesign, Adobe Muse, Adobe Dreamweaver, Adobe Bridge, Adobe Fireworks, Adobe Photoshop, Lightroom, Adobe Photoshop, Adobe Premiere Pro) (E6D07F9B807E0FF7F95A от 23.11.2018), ABBYY FineReader 14 Business 1 year (Код позиции:AF14-2S4W01-102/AD Идентификационный номер пользователя: 41255 от 23.11.2018 г.), Adobe Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007), Adobe Acrobat 8.0 Pro (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), Adobe Illustrator CS3 (Certificate ID:CE0712390 от 07.12. 2007), WinRAR (архиватор) (Электронный ключ. Владелец копии: Stavropol State Agrarian University –EDU 900 PC usage license от 20.11.2007), КонсультантПлюс-СК сетевая версия (правовая база) (Договор № 370/19 от 09.06.2019).

При осуществлении образовательного процесса обучающимися и преподавателем используются следующие информационно-справочные системы: автоматизированная система управления «Деканат», ЭБС «Znanium», ЭБС «Лань».

10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<i>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</i>	
	<i>Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523</i>	<i>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</i>
2	<i>Учебная аудитория для проведения практических занятий</i>	

	<p>Лаборатория товароведения (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 СЕ в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов	
	<p>1. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет (площадь – 177 кв.м) Главный учебный корпус (10219.0 кв.м.). Адрес: 355017 Ставропольский край, г Ставрополь, пер Зоотехнический, в квартале 112.</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
	<p>2. Учебная аудитория № 201 (площадь – 49 кв.м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
4	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	
	<p>Лаборатория товароведения (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 СЕ в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
5	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	
	<p>Лаборатория товароведения (аудитория № 106) (50,3 кв. м) Учебно-научный корпус (3658.3 кв.м.). Адрес: 355019 Ставропольский край, г Ставрополь, ул. Серова, д 523</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, лабораторные столы – 6 шт., шкаф для реактивов – 1 шт., шкаф-витрина – 2 шт., сушильный шкаф (SNOL 58/350) – 1 шт., термостат INB 400, Memmert– 1 шт., вытяжной шкаф МВП-001– 1 шт., поляриметр круговой СМ-3– 1 шт., центрифуга универсальная Z-300– 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт., титровальная установка КЕ БМ– 1 шт., лабораторные весы VIBRANJ-220 СЕ в комплекте с калибровочной гирей F1 100 г – 1 шт., водяная баня GFL на 6 мест – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., телевизор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде</p>

		презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
--	--	--

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечения сохраняемости товаров является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данный модуль относится к учебному циклу «Профессиональные модули» основной образовательной программы.

1.3. Цель профессионального модуля - освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечения сохраняемости товаров и соответствующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК).

1.4. В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

1.5. Компетенции, формируемые в результате освоения профессионального модуля:

Общие компетенции (ОК):

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК 01);

- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество (ОК 02);
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 03);
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 04);
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 06);
- брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий (ОК 07);
- соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий (ОК.12).

Профессиональные компетенции (ПК):

- Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров (ПК 3.1);
- Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию (ПК 3.2);
- Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями (ПК 3.3);
- Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества (ПК 3.4.);
- Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями (ПК 3.6);
- Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные (ПК 3.7);
- Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю (ПК 3.8).

1.6. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Форма обучения – очная

максимальной учебной нагрузки обучающегося 339 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 179 часов;

самостоятельной работы обучающегося 89 часов;

учебная практика – 36 часов;

производственная практика – 36 часов;

форма контроля – экзамены в 5 и 6 семестрах; квалификационный экзамен - 6 семестр.

1.7. Разделы профессионального модуля:

1. Теоретические основы товароведения
2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров

Автор: Сычева Ольга Владимировна, д-р с.-х. наук, профессор, зав. кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции