

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Балахнинский технический техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
профессионального модуля

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

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности **38.02.04 Коммерция**

Балахна
2022 г.

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы и результаты освоения профессионального модуля профессионального модуля	стр. 3
2. Структура и содержание профессионального модуля	6
3. Условия реализации профессионального модуля	21
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы базовой подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области коммерческой деятельности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

В рамках освоения программы профессионального модуля, обучающиеся получают практический опыт и осваивают умения и знания

ПК, ОК.	Практический опыт	Умения	Знания
ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15	<ul style="list-style-type: none"> – 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; 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы товароведения: – основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; – виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; – классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; – условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; – особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

1.3 В результате освоения профессионального модуля формируются общие и личностные результаты:

Общие компетенции и личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код ОК и ЛР
<i>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</i>	ОК 1
<i>Организовывать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i>	ОК 2
<i>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</i>	ОК 3
<i>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</i>	ОК 4
<i>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</i>	ОК 6
<i>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</i>	ОК 7
<i>Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.</i>	ОК 12
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9

Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	ЛР 13
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 14
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 15

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 454 часов, включая:
 обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 327 час,
 в том числе:
 практические занятия – 114 часов,
 самостоятельная работа обучающегося – 127 часов;
 учебная практика – 36 часов;
 производственная практика – 36 часа.

3. Структура и содержание профессионального модуля

3.1 Тематический план профессионального модуля (СПО)

Код профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего, часов (обязател+сам.р.+практики)	Объем времени, отведенного на освоение междисциплинарного курса (курсов)						Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося			Учебная, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. ЛПР, часов	в т.ч. практическая подготовка	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 3.1-3.3	МДК 03.01 Раздел1. Теоретические основы товароведения	91	61	24		-	30	-	-	-
ПК 3.4-3.8	МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	291	194	90		-	97	-	-	-
	Учебная практика								36	
	Производственная практика, часов		-							36
	Всего:	454	264	114		-	127	-	36	36

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю

03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров			
МДК 03.01 Теоретические основы товароведения.		56	
Тема 1. Основные понятия, задачи, цели, принципы, функции и методы товароведения		8	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Основные понятия, цели, задачи, методы товароведения, объекты и субъекты товароведения.	2	
	Принципы и функции товароведения	2	
	Методы товароведения	2	
	Практическая работа №1 Составление классификации и определение методов товароведения	2	
Тема 2. Классификация ассортимента товаров, кодирование товаров		14	
	Понятие о классификации товаров, ее виды и характеристика	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Понятие о кодировании товаров, структура и содержание штрих-кода	2	
	Понятие об ассортименте товаров, показатели ассортимента товаров и их характеристика	2	
	Практические работы		
	№2 Определение видов классификации товаров	2	
	№3 Определение свойств и расчет показателей ассортимента товаров	2	
	№4 Анализ ассортиментной политики розничной торговой организации	2	
	№5 Расчет оптимального ассортимента товаров	2	

Тема 3. Показатели качества товаров, стандартизация и сертификация товаров.		12	
	Качественная характеристика товаров: понятие о качестве, показатели качества	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-155
	Потребительские свойства товаров и их характеристика	2	
	Количественная характеристика товаров	2	
	Понятие о технологическом цикле товаров. Стандартизация и сертификация товаров	2	
	Практические работы		
	№6 Составление классификации показателей качества товаров	2	
	№7 Составление алгоритма работы с документами по подтверждению соответствия товаров	2	
Тема 4. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания		6	
	Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Практические работы		
	№8 Расчет товарных потерь и порядок их списания.	2	
	№9 Расчет естественной убыли	2	
Тема 5. Оценка качества, маркировка, условия транспортировки, сроки хранения и санитарно эпидемиологические требования к товарам.		16	
	Контроль качества и количества товарных партий	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Оценка качества, маркировка, условия транспортировки, сроки хранения и санитарно эпидемиологические требования к товарам.	2	
	Идентификация как средство обнаружения фальсификации и элементов введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров	2	
	Пищевые добавки, используемые в производстве продовольственных товаров	4	
	Практические работы.		
	№ 10 Оценка и расшифровка маркировка товаров	2	
	№11 Оценка качества заданной партии товаров	2	
	№12 Организация приемки товаров и отбора проб в соответствии с правилами	2	

	Самостоятельная работа: (выполнение домашних заданий): - ответить на вопросы по конспекту; - проработка конспектов уроков; - проработка учебной литературы; - составление тестовых заданий и кроссвордов; - подготовка компьютерных презентаций	22	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Внеаудиторные самостоятельные работы	6	
	№1 Виды классификаторов	2	
	№2 Факторы, влияющие на формирование качества товаров	2	
	№3 Меры по предупреждению и снижению товарных потерь	2	
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		208	
Товароведение продовольственных товаров		74	
Тема 1. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров		2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров	2	
Тема 2. Товароведная характеристика крупы, муки и макаронных изделий		6	
	Товароведная характеристика крупы, муки и макаронных изделий. Качество, условия и сроки хранения, упаковка, транспортировка.	2	
	Практические работы		
	№1 Распознавание ассортимента и оценка качества круп	2	
	№2 Распознавание ассортимента и оценка качества муки и макаронных изделий	2	
Тема 3. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий		4	
	Товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Качество, условия и сроки хранения, упаковка, транспортировка	2	
	Практическая работа		
	№3 Распознавание ассортимента и оценка качества хлебобулочных изделий.		
Тема 4. Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп и продуктов переработки плодов и		8	

овощей			
	Товароведная характеристика свежих плодов и продуктов переработки плодов и овощей. Качество, условия и сроки хранения, упаковка, транспортировка	2	
	Практические работы		
	№4 Распознавание ассортимента и оценка качества свежих овощей	2	
	№5 Распознавание ассортимента и оценка качества свежих плодов	2	
	№6 Распознавание ассортимента и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей	2	
Тема 5. Товароведная характеристика напитков, чая, кофе, кофейных напитков, пряностей и приправ		6	
	Товароведная характеристика напитков, чая, кофе, кофейных напитков, пряностей и приправ	2	
	Практические работы		
	№7 Распознавание ассортимента и оценка качества чая, кофе, чайных и кофейных напитков	2	
	№8 Распознавание ассортимента и оценка качества пряностей и приправ	2	
Тема 6. Товароведная характеристика сахара, меда, карамельных и шоколадных кондитерских изделий		6	
	Товароведная характеристика кондитерских изделий	2	
	Практические работы		
	№9 Распознавание ассортимента и оценка качества сахара и меда	2	
	№10 Распознавание ассортимента и оценка качества карамельных и шоколадных кондитерских изделий	2	
Тема 7. Товароведная характеристика печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов		6	
	Товароведная характеристика мучных кондитерских изделий	2	
	Практические работы		
	№11 Распознавание ассортимента и оценка качества печенья, пряников, вафель	2	
	№12 Распознавание ассортимента и оценка качества тортов, пирожных, кексов, рулетов	2	
Тема 8. Товароведная характеристика молока, кисломолочных продуктов, сыров, масла коровьего и пищевых жиров		8	
	Товароведная характеристика молока, кисломолочных продуктов, сыров, масла коровьего и пищевых жиров	2	
	Практические работы		

ПК 3.1-3.8,
ОК 1 - 4,
6, 7, 12,
ЛР 1-15

	№13 Распознавание ассортимента и оценка качества кисломолочных продуктов и сыров	2	
	№14 Распознавание ассортимента и оценка качества молока, сливок, масла коровьего	2	
	№15 Распознавание ассортимента и оценка качества пищевых жиров	2	
Тема 9. Товароведная характеристика мяса птицы и яичных товаров		6	
	Товароведная характеристика мяса птицы и яичных товаров	2	
	Практические работы		
	№16 Распознавание ассортимента и оценка качества мяса птицы	2	
	№17 Распознавание ассортимента и оценка качества яичных товаров	2	
Тема 10. Товароведная характеристика мяса убойных животных, и сортовая разделка туш		4	
	Товароведная характеристика мяса убойных животных. Сортовая разделка туш	2	
	Практическая работа		
	№18 Распознавание ассортимента мяса убойных животных и составление схемы разделки туш	2	
Тема 11. Товароведная характеристика колбасных изделий и мясокопченостей, мясных полуфабрикатов, консервов		6	
	Товароведная характеристика колбасных изделий и мясокопченостей, мясных полуфабрикатов, консервов	2	
	Практические работы		
	№19 Распознавание ассортимента и оценка качества колбасных изделий, мясокопченостей	2	
	№20 Распознавание ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов, консервов	2	
Тема 12. Товароведная характеристика свежей, мороженой, соленой сушеной, копченой рыбы, рыбных полуфабрикатов и нерыбного водного сырья, рыбных консервов и пресервов		10	
	Товароведная характеристика рыбных товаров и нерыбного водного сырья	2	
	Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов, икры	2	
	Практическая работа		
	№ 21 Распознавание ассортимента и оценка качества свежей, мороженой рыбы и нерыбного водного сырья	2	
	№ 22 Распознавание ассортимента и оценка качества соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных	2	

ПК 3.1-3.8,
ОК 1 - 4,
6, 7, 12,
ЛР 1-15

ПК 3.1-3.8,
ОК 1 - 4,
6, 7, 12,
ЛР 1-15

	полуфабрикатов		
	№ 23 Распознавание ассортимента и оценка качества рыбных консервов и пресервов, икры	2	
Тема 13. Товароведная характеристика пищевых концентратов, продуктов детского питания		2	
	Товароведная характеристика пищевых концентратов, продуктов детского питания. Качество, условия и сроки хранения, упаковка, транспортировка	2	
	Самостоятельная работа (выполнение домашних заданий): -ответить на вопросы по конспекту; - проработка конспектов уроков; - проработка учебной литературы; - составление тестовых заданий и кроссвордов; - подготовка компьютерных презентаций	25	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Внеаудиторные самостоятельные работы	12	
	№1.Методы консервирования пищевых продуктов	2	
	№2. Товароведная характеристика халвы и восточных сладостей	2	
	№3.Товароведная характеристика грибов	2	
	№4.Пиво и безалкогольные продукты	2	
	№5.Товароведная характеристика табачных изделий	2	
	№6. Товароведная характеристика субпродуктов	2	
Товароведение непродовольственных товаров		134	
Тема 1. Изделия из пластических масс их классификация и товароведная характеристика		6	
	Характеристика материалов на основе высокомолекулярных соединений. Классификация высокомолекулярных соединений. Пластические массы, их классификация и состав.	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Классификация и характеристика изделий из пластических масс. Маркировка, упаковка, и хранение изделий из пластмасс.	2	
	Практическая работа		
	№24 Распознавание природы пластмасс по внешнему виду	2	

Тема 2. Бытовые химические товары их виды и товароведная характеристика		4	
	Товароведная характеристика синтетически моющих средств, лакокрасочных материалов. Клеящих и прочих товаров бытовой химии Качество, упаковка, транспортировка	2	
	Товароведная характеристика ядохимикатов и дезинфицирующих средств.	2	
Тема 3. Товароведная характеристика товаров из силикатов		6	
	Товароведная характеристика товаров из стекла. Качество, упаковка, транспортировка	2	
	Товароведная характеристика товаров из керамики. Качество, упаковка, транспортировка	2	
	Практическая работа		
	№25 Составление товароведной оценки качества бытовых стеклянных и керамических товаров	2	
Тема 4. Изделия из металлов и сплавов их классификация и товароведная характеристика		8	
	Свойства металлов и сплавов. Основы производства металлохозяйственных товаров. Защита и декорирование изделий.	2	
	Товароведная характеристика металлической посуды, ножевые изделия, столовые приборы и принадлежности. Качество, упаковка, транспортировка.	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Товароведная характеристика металлических инструментов, садово – огородного инвентаря, приборов для окон и дверей, крепежных изделий.	2	
	Практическая работа		
	№26 Распознавание ассортимента и качество металлической посуды и столовых приборов	2	
Тема 5. Мебельные товары их ассортимент и характеристика		6	
	Основные материалы, применяемые в производстве мебели. Классификация мебели	2	
	Товароведная характеристика мебельных товаров. Качество, упаковка, транспортировка	2	
	Практическая работа		
	№27 Распознавание ассортимента мебельных товаров	2	
Тема 6. Товароведная характеристика строительных товаров		6	
	Товароведная характеристика строительных товаров из природных каменных материалов, минеральных вяжущих веществ	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4,
	Товароведная характеристика строительных товаров из листовых стекломатериалов, стеклянных блоков	2	

	и профиля. Качество, упаковка, транспортировка.		6, 7, 12, ЛР 1-15
	Практическая работа		
	№28 Распознавание строительных материалов по внешнему виду	2	
Тема 7. Электробытовые товары		10	
	Проводниковые и электроустановочные изделия, провода и шнуры	2	
	Товароведная характеристика электробытовых светильников, электронагревательных приборов. Качество, упаковка, транспортировка	2	
	Товароведная характеристика электробытовых холодильников, стиральных машин, уборочных машин. Качество, упаковка, транспортировка	2	
	Товароведная характеристика электробытовых машин и приборов для поддержания микроклимата в помещениях, машины для механизации кухонных работ. Качество, упаковка, транспортировка	2	
	Практическая работа		
	№29 Распознавание конструкции бытовых холодильников, морозильников и их ассортимента	2	
Тема 8. Товары из текстильных волокон и нитей		8	
	Текстильные материалы. Волокна растительного и животного происхождения, химические волокна.	2	ПК 3.1- 3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Основы производства материалов для одежды	2	
	Ассортимент и потребительские свойства материалов для одежды	2	
	Практическая работа		
	№30 Распознавание ассортимента текстильных товаров	2	
Тема 9. Товароведная характеристика не тканевых материалов и искусственного меха		4	
	Товароведная характеристика нетканевых материалов и искусственного меха	2	
	Практическая работа		
	№31 Распознавание ассортимента нетканевых материалов	2	
Тема 10. Товароведная характеристика швейных и трикотажных товаров		8	
	Товароведная характеристика швейных изделий	2	
	Товароведная характеристика трикотажных товаров	2	

	Практические работы		
	№32 Определение характеристик фигуры человека	2	
	№33 Распознавание ассортимента и экспертиза качества чулочно – носочных изделий	2	
Тема 11. Кожевенно - обувные товары		10	
	Характеристика обувных материалов. Технология производства натуральной кожи	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Классификация и ассортимент кожаной обуви. Качество, упаковка	2	
	Классификация и ассортимент обуви из искусственных и синтетических материалов Качество, упаковка	2	
	Характеристика и ассортимент резиновой обуви. Качество, упаковка	2	
	Практическая работа		
	№34 Распознавание видов и деталей кожаной обуви	2	
Тема 12. Товароведная характеристика пушно–меховых и овчинно – шубных товаров		8	
	Классификация пушно–мехового и овчинно – шубного сырья. Строение пушно–мехового сырья. Процессы выделки пушно – меховых полуфабрикатов	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Классификация и характеристика ассортимента пушно – мехового полуфабриката	2	
	Классификация, характеристика ассортимента и контроль качества пушно – меховых и овчинно – шубных товаров. Качество, упаковка	2	
	Практическая работа		
	№35 Распознавание и составление классификации ассортимента пушно-меховых и овчинно-шубных изделий.	2	
Тема 13. Товароведная характеристика оргтехнических, школьно – письменных и канцелярских товаров		6	
	Товароведная характеристика оргтехнических товаров	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Товароведная характеристика школьно – письменных и канцелярских товар	2	
	Практическая работа		
	№36 Распознавание ассортимента оргтехнических изделий	2	
Тема 14. Товароведная характеристика музыкальных товаров		4	
	Товароведная характеристика музыкальных товаров	2	ПК 3.1-

	Практическая работа		
	№37 Распознавание ассортимента музыкальных товаров	2	
Тема 15. Товароведная характеристика бытовой радиоэлектронной аппаратуры.		4	
	Товароведная характеристика бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Качество, упаковка	2	
	Практическая работа		
	№38 Распознавание ассортимента радиоэлектронных товаров	2	
Тема 16. Товароведная характеристика фототоваров		4	
	Товароведная характеристика фототоваров	2	
	Практическая работа		
	№39 Составление конструктивных особенностей фотоаппаратов	2	
Тема 17. Товароведная характеристика игрушек		4	
	Товароведная характеристика игрушек. Качество, упаковка	2	
	Практическая работа	2	
	№40 Распознавание ассортимента игрушек	2	
Тема 18. Товароведная характеристика спортивных, охотничьих, рыболовных, товаров и средства индивидуальной защиты		4	
	Товароведная характеристика спортивных, охотничьих, рыболовных, товаров и средства индивидуальной защиты. Качество, упаковка.	2	
	Практическая работа		
	№41 Распознавание ассортимента спортивных товаров	2	
Тема 19. Товароведная характеристика ювелирных товаров и часов.		4	
	Товароведная характеристика ювелирных товаров и часов. Качество, упаковка	2	
	Практическая работа		
	№42 Распознавание ассортимента ювелирных товаров.	2	
Тема 20. Характеристика парфюмерных, косметических и галантерейных товаров		16	
	Состав и характеристика ассортимента парфюмерных жидкостей	2	
	Состав и характеристика ассортимента косметических товаров. Качество, сроки хранения, упаковка	2	

3.8,
ОК 1 - 4,
6, 7, 12,
ЛР 1-15

ПК 3.1-
3.8,
ОК 1 - 4,
6, 7, 12,
ЛР 1-15

	Состав и характеристика ассортимента зубной пасты, средств ухода за волосами. Качество, упаковка	2	
	Состав и характеристика ассортимента средств декоративной косметики. Качество, сроки хранения, упаковка	2	
	Товароведная характеристика кожно – галантерейных товаров. Качество, упаковка	2	
	Товароведная характеристика текстильной галантереи. Качество, упаковка	2	
	Практические работы		
	№43 Распознавание ассортимента парфюмерно – косметических товаров	2	
	№44 Распознавание ассортимента галантерейных товаров	2	
	Тема 21. Товароведная характеристика изделий народных художественных промыслов (НХП) и сувениров	4	
	Товароведная характеристика изделий народных художественных промыслов (НХП) и сувениров	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Практическая работа		
	№45 Распознавание ассортимента художественных изделий	2	
	Самостоятельная работа (выполнение домашних заданий): -ответить на вопросы по конспекту; - проработка конспектов уроков; - проработка учебной литературы; - составление тестовых заданий и кроссвордов; - подготовка компьютерных презентаций	43	
	Внеаудиторные самостоятельные работы	24	
	№1 Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс.	2	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	№2. Товароведная характеристика прочих бытовых химических товаров	3	
	№3. Товароведная характеристика листовых стекломатериалов.	3	
	№4. Защита и декорирование изделий из металла.	2	
	№5. Конструкционные материалы для изготовления каркаса мебели.	2	
	№6. Классификация мебели для хранения различных предметов..	3	
	№7. Требования предъявляемые к качеству пушно – меховых товаров.	3	

	№8. Требования предъявляемые к качеству игрушек	3	
	№9. Товароведная характеристика рыболовных товаров.	3	
	Учебная практика	36	
	Виды работ:		
	Формировать и анализировать торговый ассортимент продовольственных товаров Распознавать товар по ассортиментной принадлежности	6	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Определение и характеристика однородных групп товаров из зерна, плодов, овощей, крахмала, сахара, меда и продуктов его переработки, кондитерских и вкусовых товаров.	6	
	Определение и характеристика однородных групп молочных, мясных, рыбных товаров, напитков различных групп.	6	
	Формировать и анализировать торговый ассортимент непродовольственных товаров Распознавать товар по ассортиментной принадлежности	6	
	Определение и характеристика текстильных и швейно – трикотажных товаров, коженно – обувных, пушно – меховых и овчинно – шубных, пафюмерно – косметических и галантерейных, изделий из пластических масс, товаров бытовой химии.	6	
	Определение и характеристика силикатных , строительных, металлических, электробытовых товаров, культтоваров, мебели..	6	
	Производственная практика	72	
	Виды работ:		
	Ознакомление с формой организации труда, правилами внутреннего трудового распорядка торгового предприятия.	6	ПК 3.1-3.8, ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ЛР 1-15
	Ознакомление с ассортиментом товаров имеющимся в торговом предприятии, видами маркировки и кодами имеющимся на товаре.	6	
	Проверка качества, комплектности , количественных характеристик продовольственных или непродовольственных товаров	6	
	Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка товаров на торгово – технологическое оборудование	6	

Подготовка, размещение товаров в торговом зале и выкладка товаров на торгово – технологическое оборудование.	6	
Обслуживание покупателей и предоставление достоверной информации о качестве, потребительских свойствах товара, требования безопасности их эксплуатации	36	
Осуществление контроля за сохранностью товарно – материальных ценностей.	6	
	<i>ПМ 03</i>	<i>454</i>
	<i>Внеаудиторные самостоятельные работы</i>	<i>127</i>
	<i>МДК</i>	<i>382</i>
	<i>Учебная практика</i>	<i>36</i>
	<i>Производственная практика</i>	<i>36</i>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля осуществляется в учебном кабинете междисциплинарных курсов и лаборатории «Товароведения».

Оборудование учебного кабинета и лаборатории:

- калькуляторы;
- комплект учебно – методической документации;
- образцы товаров;
- макеты различных групп товаров;
- ГОСТЫ

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.пособие для нач.проф.образования- 5-е изд.перераб. – М.: Издательский центр «Академия»,2011.-256с.
2. Голубкина Т.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров (в двух томах): учебное пособие для нач.проф.образования – М: Издательский центр «Академия», 2008, 336 стр.
3. Ильина М.Г. Товароведение непродовольственных товаров. Практикум: учебное пособие для нач.проф.образования/М.: Издательский центр «Академия»,2011.-192с.
4. Золотова С.В. Справочник по товароведению непродовольственных товаров (в трех томах): учебное пособие для нач.проф.образования – М: Издательский центр «Академия», 2010, -448 с.
5. Муравина И.В. Основы товароведения: учебн.пособие для нач.проф.образования./-3-е изд.,стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2010.-224с.
6. Неверов А.Н., Чалых Т.И., ПехташеваЕ.Л. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для нач.проф. образования – 8-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 464с.

Дополнительные источники:

Электронные ресурсы (Интернет-ресурсы)

- Российское образование [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.edu.ru> , свободный.
- Консультант Плюс [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.consultant.ru> , свободный.

- журнал Коммерсант Деньги [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.kommersant.ru/money>, свободный.
- «Новости и технологии торгового бизнеса» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://www.because.ru/web/torgrus.shtml>, свободный.
- «Современная торговля» [электронный ресурс]. Режим доступа - <http://panor.ru/magazines/sovremennaya-torgovlya.html>, свободный.
- Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс]. Режим доступа - <https://www.gost.ru/portal/gost>, свободный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Максимальная учебная нагрузка обучающегося при освоении ПМ 03 составляет 504 часа, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося - 372 часа, которая разбита на два раздела; практические занятия – 114 часов. Самостоятельная работа обучающегося составляет 132 часа: на подготовку к теоретическим и практическим занятиям отводится 92 часа, на выполнение внеаудиторной самостоятельной (отчетной) работы – 40 часов.

Освоение данного модуля осуществляется параллельно с ПМ 01, ПМ 02, а также со всеми общепрофессиональными дисциплинами.

Освоение программы модуля заключается в изучении междисциплинарных курсов: «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». Изучение МДК 03.01 и МДК 03.02 завершается дифференцированным зачетом по МДК.

Реализация программы модуля предполагает концентрированную учебную практику в объеме 36 часов. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории «Товароведения». Руководство практикой осуществляет преподаватель междисциплинарных курсов и/или мастер производственного обучения.

Производственная практика проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля в объеме 72 часов. Производственная практика проводится на торговых предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров является освоение МДК 03.01 и МДК 03.02 в рамках данного модуля и учебной практики.

Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится на комплексном дифференцированном зачете в форме защиты отчета по производственной практике с предоставлением пакета документов: отчета по практике, дневника, аттестационного листа и характеристики с места прохождения практики, заверенные печатью предприятия.

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

Изучение программы модуля завершается экзаменом (квалификационным).

При изучении модуля с обучающимися проводятся консультации как со всей группой, так и индивидуально.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой;

Педагогический состав: дипломированный специалист – преподаватель междисциплинарных курсов: «Документационное обеспечение управления», «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров». «Розничная торговля продовольственными товарами», «Организация торговли», «Техническое оснащение торговых организаций, «Охрана труда», «Документационное обеспечение управления», Образование – высшее, соответствующее профилю профессиональных модулей и специальности **38.02.04 Коммерция (по отраслям)**.

5 Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- формировать и анализировать торговый или промышленный ассортимент; -определять показатели ассортимента; -распознавать товар по ассортиментной принадлежности	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- рассчитывать товарные потери и списывать их.	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	-идентифицировать товары, оценка и расшифровка маркировки	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	-оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	-соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования товаров; -;	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю.
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать	- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к товарам	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю

качество процессов в соответствии с установленными требованиями.		
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	-рассчитывать товарные потери и списывать их; -применять методы товароведения.	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	-расшифровка маркировки; - идентификация товаров; -оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества.	Текущий контроль в форме: -защиты практических работ; Комплексный экзамен по профессиональному модулю
Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю		

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрирует интерес к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами; - оценка эффективности и качества выполнения.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и не стандартных профессиональных задач в области расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные.	Качественная оценка знаний

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.	Наблюдение, беседа с членами коллектива, устный опрос
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. - самостоятельно, профессионально-ориентированно выбирать тематику творческих работ (рефератов, докладов и т.п.). - составлять резюме. - посещать дополнительные занятия. - осваивать дополнительные рабочие профессии. - обучаться на курсах дополнительной профессиональной подготовки. - показывать уровень профессиональной зрелости	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения	- демонстрация умений использования иностранного языка как средства делового общения	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	- демонстрация умений логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	Устный опрос.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- пользоваться законодательной нормативно правовой базой; - исполнять требования нормативных документов - использовать на занятиях стандарты, технические условия	