

бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

СОГЛАСОВАНО

Директор ТЦ «Умелец»



УТВЕРЖДАЮ

Директор БПОУ ВО

«Вологодский колледж сервиса»



О.С. Слухова-Подольская
(приказ об утверждении
от 31.08.2023 № 160-о)

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

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Вологда
2023

Программа профессионального модуля разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Организация-разработчик: бюджетное профессиональное образовательное учреждение Вологодской области «Вологодский колледж сервиса»

Разработчик:

Копейкина Вера Павловна, преподаватель БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса»

Рассмотрена и рекомендована предметной цикловой комиссией дисциплин экономического отделения, протокол № 1 от 31.08.2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	29
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	31

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров* и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.9. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров

ПК 3.10. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании

ПК 3.11. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации

ПК 3.12. Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, принимать участие в мероприятиях по соблюдению сроков хранения и реализации товаров

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный модуль ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров входит в профессиональный учебный цикл

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

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

иметь практический опыт:

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

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный ассортимент);
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- *оценивать качество технически сложных товаров, комплектность различных групп непродовольственных товаров;*
- *производить выкладку товаров; работать с торгово-технологическим оборудованием;*
- *консультировать покупателей о потребительских свойствах товаров; осуществлять поиск достоверной информации о товаре;*
- *обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей; применять различные способы и методы контроля за соблюдением условий и сроков реализации товаров на предприятии;*

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

- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров;
- количественные характеристики товаров; последовательность оценки качества товаров;
- виды и способы выкладки товаров; виды торгового оборудования, инвентаря;
- качественные характеристики товаров, характеристику покупателей и их потребности;
- документационное обеспечение системы контроля товарно-материальных ценностей; сроки реализации и сроки хранения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 725 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 238 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 217 часов;

учебной и производственной практики – 270 часов.

1.5. Основные образовательные технологии

При реализации ОПОП СПО – ППССЗ используются следующие технологии: информационно-коммуникационные технологии, технология разноуровневого обучения, технология проблемного обучения, технология личностно-ориентированного обучения и воспитания.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по управлению ассортиментом, оценке качества и обеспечению сохраняемости товаров, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Коды по ФГОС	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю
ПК 3.9	<i>Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров</i>
ПК 3.10	<i>Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании</i>
ПК 3.11	<i>Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации</i>
ПК 3.12	<i>Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, принимать участие в мероприятиях по соблюдению сроков хранения и реализации товаров</i>
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий

Получение дополнительных компетенций для обеспечения конкурентоспособности выпускника	Тема программы
ПК 3.10 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. знать: виды и способы выкладки товаров; виды торгового оборудования, инвентаря. уметь: производить выкладку товаров; работать с торгово-технологическим оборудованием.	УП.03 - Распознавание непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. - Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.
ПК 3.11 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. знать: качественные характеристики товаров, характеристику покупателей и их потребности. уметь: консультировать покупателей о потребительских свойствах товаров; осуществлять поиск достоверной информации о товаре.	УП. 03 - Идентификация непродовольственных и продовольственных товаров. - Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров. информации о качестве и потребительских свойствах продовольственных товаров. - Ознакомление с идентификацией различных групп, подгрупп, видов продовольственных товаров (зерновых, плодоовощных, кондитерских, вкусовых). - Ознакомление с идентификацией различных групп, подгрупп, видов продовольственных товаров (молочных, яичных, пищевых жиров, мясных и рыбных). - Ознакомление с идентификацией непродовольственных товаров различных групп(текстильных, обувных, пушно-меховых товаров). - Ознакомление с идентификацией непродовольственных товаров различных групп(овчинно-шубных, хозяйственных, галантерейных, парфюмерно-косметических товаров, товаров культурно-бытового назначения).
Углубление подготовки обучающихся	Темы программы
ПК 3.9 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров. знать: количественные характеристики товаров; последовательность оценки качества товаров. уметь: оценивать качество технически сложных товаров, комплектность различных групп непродовольственных товаров.	УП.03 - Определение показателей ассортимента непродовольственных товаров. - Определение показателей ассортимента продовольственных товаров. - Распознавание непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. - Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности. - Установление градаций качества продовольственных товаров: молочных товаров.

	- Установление градаций качества продовольственных товаров: кондитерских товаров. - Установление градаций качества продовольственных товаров: гастрономических товаров. - Установление градаций качества продовольственных товаров: рыбных товаров. - Установление градаций качества продовольственных товаров: плодоовощных и безалкогольных напитков. - Установление градаций качества непродовольственных товаров: стеклянных и керамических товаров. - Установление градаций качества непродовольственных товаров: текстильных товаров. - Установление градаций качества непродовольственных товаров: трикотажных и пушно-меховых товаров. - Установление градаций качества непродовольственных товаров: электробытовых товаров. - Установление градаций качества непродовольственных товаров: галантерейных и ювелирных изделий и часов.
ПК 3.12 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, принимать участие в мероприятиях по соблюдению сроков хранения и реализации товаров. знать: документационное обеспечение системы контроля товарно-материальных ценностей; сроки реализации и сроки хранения продовольственных и непродовольственных товаров. уметь: обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей; применять различные способы и методы контроля за соблюдением условий и сроков реализации товаров на предприятии.	УП.03 - Ознакомление с условиями контроля режима хранения и сроков хранения товаров, с санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам и упаковке. - Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и срокам хранения.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов <i>(если предусмотрена рассредоточенная практика)</i>
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и Практическая работа, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1, 3.2, 3.7, 3.8	Раздел ПМ 1 Теоретические основы товароведения	48	32	10	-	16	-		
ПК 3.1 – 3.12	Раздел ПМ 2 Товароведение продовольственных товаров	126	84	32	12	42	8		
ПК 3.1 – 3.12	Раздел ПМ3 Товароведение непродовольственных товаров	183	122	58	12	61	10		
	Учебная практика	332				98		234	
	Производственная практика	36							36
	Всего:	725	238	100	24	217	18	234	36

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и Практическая работа, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров			725		
Раздел ПМ 1 Теоретические основы товароведения			48		
Тема 1.1 Введение в товароведение	Содержание учебного материала		2		
	1-2	Теоретические основы товароведения. Основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы товароведения.	2	1	
Тема 1.2 Объекты и субъекты товароведения	Содержание учебного материала		2		
	3-4	Товар как объект товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности. основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них	2		2
Тема 1.3 Методы товароведения	Практические занятия		2		
	5-6	Практическая работа № 1 Распознавание метода товароведения и классификация товаров иерархическим и фасетным методом.	2		2
	Самостоятельная работа 1 Изучение методов классификации потребительских товаров		2		
Тема 1.4 Классификация и кодирование товаров	Содержание учебного материала		4	2	
	7-8	Методы систематизации классификация и кодирование.	2		2
	9-10	Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировки; факторы, влияющие на них.	2		2
	Самостоятельная работа 2 Определение кодирования товаров.		2		
Тема 1.5 Ассортимент товаров	Содержание учебного материала		2	2	
	11-12	Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров Классификация ассортимента	2		2
	Практические занятия		2		
	13-14	Практическая работа № 2 Формирование и анализ торгового ассортимента в розничной торговой сети. Идентифицирование товара	2		

	Самостоятельная работа 3 Расчет показателей ассортимента		2	
Тема 1.6 Качество товаров	Содержание учебного материала		2	
	15-16	Установление градаций качества.	2	2
	Самостоятельная работа 4 Определение потребительских свойств товаров		2	
Тема 1.7 Оценка качества товаров	Практические занятия		2	
	17-18	Практическая работа № 3 Оценивание качества товаров и установление их градаций качества	2	2
	Самостоятельная работа 5 Определение градаций качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).		2	
Тема 1.8 Количественная характеристика товаров	Содержание учебного материала		2	
	19-20	Основные понятия: единичный экземпляр товаров, комплексная упаковочная единица, товарная партия.	2	2
	Самостоятельная работа 6 Определение количественных характеристик товаров.		2	
Тема 1.9 Физические свойства товаров	Содержание учебного материала		2	
	21-22	Группы физических свойств товаров. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.	2	2
	Практические занятия		2	
	23-24	Практическая работа № 4 Расчет товарных потерь и правила их списания	2	2
	Самостоятельная работа 7 Определение физических свойств товаров.		2	2
Тема 1.10 Технологический цикл товародвижения	Содержание учебного материала		2	
	25-26	Технологический цикл товародвижения: этапы и стадии: предтоварная, товарная и послереализационная.	2	2
	Самостоятельная работа 8 Определение видов упаковки		2	
Тема 1.11 Формирование и сохранение качества и количества товаров	Содержание учебного материала		2	
	27-28	Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания. Контроль режима и сроков хранения товаров, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	2	2
	Практические занятия		2	

	29-30	Практическая работа № 5 Решение торговых ситуаций по соблюдению оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к ним.	2	2
	31-32	Дифференцированный зачет	2	
	Всего, в т.ч. аудиторных часов самостоятельной работы		48 32 16	

Раздел ПМ 2 Товароведение продовольственных товаров			123	
Тема 2.1 Введение.	Содержание учебного материала		2	
	1-2	Особенности товароведения продовольственных товаров. Факторы формирующие качество. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	2	2
	Самостоятельная работа 1 Подготовка реферата на тему по выбору: - Состояние и перспективы развития потребительского рынка продовольственных товаров. - Источники насыщения рынка продуктами питания. - Состояние местного продовольственного рынка.		2	3
Тема 2.2. Химический состав продовольственных товаров.	Содержание учебного материала		2	
	3-4	Характеристика важнейших веществ химического состава продовольственных товаров	2	2
	Самостоятельная работа 2 Работа с учебником		2	2
Тема 2.3. Особенности оценки и подтверждения соответствия качества продовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	
	5-6	Качество продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями.	2	2
	Практические занятия		2	
	7-8	Практическая работа № 1 Расчет энергетической ценности пищевых продуктов.	2	3
	Самостоятельная работа 3 Решение задач по теме		2	3
Тема 2.4. Вспомогательные продовольственные	Содержание учебного материала		2	
	9-10	Пищевые добавки. Улучшители. Сода. Спички.	2	2
	Практические занятия		2	

товары	11-12	Практическая работа № 2 Изучение ассортимента, оценка качества и маркировка поваренной соли.	2	2
	Самостоятельная работа 4 Работа с учебником		2	2
Тема 2.5. Зерномучные товары	Содержание учебного материала		2	
	13-14	Товароведная характеристика крупы, муки макаронных изделий и хлебобулочных изделий	2	2
	Практические занятия		4	
	15-16	Практическая работа № 3 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий.	2	3
	17-18	Практическая работа № 4 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения крупы и макаронных изделий.	2	3
	Самостоятельная работа 5 Анализ ассортимента зерномучных товаров в торговых предприятиях		2	3
Тема 2.6. Плодоовощные товары	Содержание учебного материала		2	
	19-20	Товароведная характеристика свежих овощей и плодов	2	2
	Практические занятия		2	
	21-22	Практическая работа № 5 Органолептическая оценка качества моркови, свеклы.	2	2
	Самостоятельная работа 6 Выполнение творческого проекта		2	3
Тема 2.7. Вкусовые товара	Содержание учебного материала		4	
	23-24	Товароведная характеристика чая, кофе	2	2
	25-26	Товароведная характеристика ликероводочных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков	2	2
	Практические занятия		2	
	27-28	Практическая работа № 6 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения чая, кофе.	2	3
	Самостоятельная работа 7 Анализ ассортимента вкусовых товаров в торговых предприятиях		2	3
Тема 2.8. Молочные товары	Содержание учебного материала		2	
	29-30	Товароведная характеристика молочных товаров.	2	2
	Практические занятия		4	
	31-32	Практическая работа № 7 Органолептическая оценка качества, маркировка,	2	3

		упаковка, условия и сроки хранения сметаны.		
	33-34	Практическая работа № 8 Анализ ассортимента сыров в торговых предприятиях г.Вологды.	6	3
Тема 2.9. Пищевые жиры	Содержание учебного материала		2	
	35-36	Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров маргарина, масла из коровьего молока .	2	2
	Практические занятия		4	
	37-38	Практическая работа № 9 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения растительных масел.	2	3
	39-40	Практическая работа № 10 Распознавание ассортимента оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения молочных консервов.	2	2
	Самостоятельная работа 8 Подготовить сообщение о национальных кисломолочных продуктах		2	3
Тема 2.10. Продукты детского питания и пищевые концентраты	Содержание учебного материала		2	
	41-42	Товароведная характеристика продуктов детского питания. Товароведная характеристика пищевых концентратов.	2	2
Тема 2.11. Кондитерские товары	Содержание учебного материала		6	
	43-44	Товароведная характеристика сахара, карамели, конфет, шоколада	2	2
	45-46	Товароведная характеристика печенья, пряников, вафель	2	2
	47-48	Товароведная характеристика тортов, пирожных и рулетов. Товароведная характеристика восточных сладостей.	2	2
	Практические занятия		4	
	49-50	Практическая работа № 11 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения карамели, конфет.	2	3
	51-52	Практическая работа № 12 Органолептическая оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения печенья и пряников.	2	3
Самостоятельная работа 9 Анализ рынка ассортимента кондитерских товаров в р.т. с. г.Вологды Выполнение творческого проекта		2	3	
Тема 2.12. Мясные товары	Содержание учебного материала		6	
	53-54	Товароведная характеристика мяса убойных животных, мяса птицы	2	2
	55-56	Товароведная характеристика колбасных изделий и продуктов из мяса	2	2

	57-58	Товароведная характеристика мясных консервов.	2	2
	Практические занятия		4	
	59-60	Практическая работа № 13 Распознавание ассортимента колбасных изделий, оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	61-62	Практическая работа № 14 Распознавание ассортимента продуктов из мяса, оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения.	2	2
	Самостоятельная работа 10 Анализ ассортимента мясных товаров в р.т.с. г Вологды		6	3
Тема 2.13. Рыбные товары	Содержание учебного материала		4	
	63-64	Органолептическая оценка качества рыбных консервов	2	2
	65-66	Товароведная характеристика рыбных консервов и пресервов.	2	2
	Практические занятия		2	
	67-68	Практическая работа № 11 Органолептическая оценка качества рыбных консервов	2	2
	Самостоятельная работа 12 Подготовка мультимедийной презентации на тему по выбору: - характеристика ассортимента охлажденной рыбы - характеристика ассортимента мороженой рыбы - характеристика ассортимента соленой рыбы - характеристика ассортимента копченой рыбы. - характеристика ассортимента вяленой рыбы. - характеристика ассортимента сушеной рыбы.		6	3
Тема 2.14. Яичные товары	Содержание учебного материала		2	
	69-70	Товароведная характеристика яиц куриных. продуктов его переработки	2	2
	Практические занятия		2	
	71-72	Практическая работа № 16 Распознавание ассортимента, оценка качества, маркировка, упаковка, условия и сроки хранения куриных яиц.	2	2
		Курсовые работы:	12	
	73-74	Ознакомление с требованиями к подготовке написания, оформления, защиты курсовой работы.	2	
	75-76	Консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовых работ.	2	
	77-78	Составление графиков, схем, таблиц. Разработка презентации.	2	

	79-80	Контроль хода выполнения курсовой работы.	2	
	81-82	Контроль хода выполнения курсовой работы.	2	
	83-84	Защита курсовой работы.	2	
		Самостоятельная работа 12 Подготовка курсовой работы	8	
	Всего, в т.ч.		126	
	аудиторных часов		84	
	самостоятельной работы		42	
Темы курсовых работ Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества муки реализуемой в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества круп реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества макаронных изделий реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества хлебобулочных Анализ ассортимента и оценка качества пряностей реализуемых в торговом предприятии. изделий реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества свежих овощей реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества свежих плодов реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества карамели реализуемой в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества конфет реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика анализ ассортимента, оценка качества шоколада реализуемого в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества тортов и пирожных, реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества чая реализуемого в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества кофе реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества кисломолочных продуктов реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества сыров реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества мясных консервов реализуемых в торговом предприятии. Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества растительных масел реализуемых в торговом предприятии.				

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества коровьего масла реализуемого в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества майонеза реализуемого в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества соковой продукции реализуемой в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества соленой рыбы реализуемой в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества рыбных консервов реализуемых в торговом предприятии.		

Раздел ПМ 3 Товароведение непродовольственных товаров			183	
Тема 3.1 Введение в товароведение непродовольственных товаров	Содержание учебного материала		2	
	1-2	Особенности товароведения непродовольственных товаров. Факторы, формирующие качество товаров. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.	2	2
Тема 3.2 Текстильные товары (ткани). Нетканые материалы и искусственные меха	Содержание учебного материала		4	
	3-4	Натуральные, искусственные, синтетические волокна. Производство и отделка тканей.	2	2
	5-6	Классификация и ассортимент х/б, льняных, шелковых и шерстяных тканей.	2	2
	Практические занятия		2	
	7-8	Практическая работа № 1 Распознавание волокнистого состава, переплетение, отделка тканей.	2	2
	9-10	Практическая работа № 2 Распознавание ассортимента и оценка качества, расшифровка маркировки тканей.	2	2
	Самостоятельная работа 1 Сквозная работа по теме «Ткани».		4	
Тема 3.3 Швейные товары	Содержание учебного материала		4	
	11-12	Материалы и понятия о производстве швейных товаров.	2	2
	13-14	Классификация, ассортимент и оценка качества швейных товаров.	2	2
	Практические занятия		4	
	15-16	Практическая работа № 3 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка швейных товаров	2	2
	17-18	Практическая работа № 4 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка швейного белья, головных уборов.	2	2
	Самостоятельная работа 2 Сквозная работа по теме «Швейные товары». Подготовить реферат «Мода и молодежь».		10	3
Тема 3.4 Трикотажные товары	Содержание учебного материала		4	
	19-20	Трикотажные полотна: исходные материалы, технологические процессы производства.	2	2
	21-22	Классификация и ассортимент трикотажных товаров	2	2
	Практические занятия		2	

	23-24	Практическая работа № 5 Распознавание ассортимента трикотажных товаров.	2	2
	25-26	Практическая работа № 6 Оценка качества и маркировка трикотажных товаров.	2	2
	Самостоятельная работа 3 Анализ торгового ассортимента трикотажных товаров на выставке «Российский лен». Отчет по результатам посещения выставки.		4	1 3
Тема 3.5 Пушно-меховые овчинно-шубные товары	Содержание учебного материала		2	
	27-28	Пушно-меховые полуфабрикаты: свойства, ассортимент. Классификация и ассортимент готовых пушно-меховых и овчинно-шубных товаров.	2	2
	Практические занятия		2	
	29-30	Практическая работа № 7 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка пушно-меховых полуфабрикатов.	2	2 2
	Самостоятельная работа 4 Работа с интернет ресурсами по новинкам ассортимента. Анализ рынка готовых пушно-меховых товаров.		2	2
Тема 3.6 Обувные товары	Содержание учебного материала		2	
	31-32	Классификация и ассортимент кожаной полимерной и валяной обуви.	2	2
	Практические занятия		4	
	33-34	Практическая работа № 8 Распознавание методов крепления и материала обуви.	2	2 2
	35-36	Практическая работа № 9 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка кожаной обуви.	2	
	Самостоятельная работа 5 Потребительские свойства обуви. Познакомиться с новыми технологиями производства обуви в интернет ресурсах.		2	2 2
Тема 3.7 Силикатные керамические товары	Содержание учебного материала		2	
	37-38	Классификация, ассортимент и показатели качества керамических товаров.	2	2 2
	Практические занятия		2	2
	39-40	Практическая работа № 10 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка керамических товаров.	2	
	Самостоятельная работа 6 Анализ торгового ассортимента керамических товаров.		2	3

Тема 3.8 Силикатные стеклянные товары	Содержание учебного материала		2	
	41-42	Классификация и ассортимент стеклянной посуды	2	2
	Практические занятия		2	
	43-44	Практическая работа № 11 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка стеклянных товаров.	2	2
	Самостоятельная работа 7 Анализ рынка стеклянных товаров. Сделать мультимедийную презентацию.		2	3 3
Тема 3.9 Металлохозяйственные товары	Содержание учебного материала		2	
	45-46	Металлы и их сплавы, свойства. Методы защиты металлических изделий от коррозии. Классификация и ассортимент металлической посуды	2	2 2
	Практические занятия		2	
	47-48	Практическая работа № 12 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка металлической посуды.	2	2
	Самостоятельная работа 8 Сквозная работа: подобрать набор металлической посуды, столовых приборов, кухонно-хозяйственных принадлежностей для молодой семьи. Сделать рекламу на посуду «Цептер».		2	2
Тема 3.10 Хозяйственные товары из пластмасс	Содержание учебного материала		2	2
	49-50	Виды и свойства пластмасс. Классификация и ассортимент хозяйственных изделий.	2	2
	Практические занятия		2	
	51-52	Практическая работа № 13 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка хозяйственных изделий из пластмасс.		2
	Самостоятельная работа 9 Познакомиться с новыми видами пластмасс в интернете. Составить сводную таблицу «Свойства и применение пластмасс».		2	2
Тема 3.11 Товары бытовой химии	Содержание учебного материала		2	
	53-54	Классификация и ассортимент моющих средств. Мыло хозяйственное. ЛКМ:	2	2
	Практические занятия		2	
	55-56	Практическая работа № 14 Распознавание ассортимента и маркировка моющих средств.	2	2

Тема 3.12 Мебель и ковры	Самостоятельная работа 10 Составить тематических кроссворд на 20 слов по теме «Товары бытовой химии»		2	2
	Содержание учебного материала		2	
	57-58	Материал для мебели. Классификация и ассортимент столярной мебели.	2	2
	Практические занятия		2	2
	59-60	Практическая работа № 15 Изучение ассортимента мебели и ковров в магазинах города.	2	
Тема 3.13 Строительные товары	Содержание учебного материала		2	2
	61-62	Товароведная характеристика строительных товаров	2	
	Практические занятия		2	2
	63-64	Практическая работа № 16 Распознавание ассортимента строительных товаров.	2	
	Самостоятельная работа 12 Анализ ассортимента строительных товаров в магазинах г. Вологды. Сквозная работа «Я строю дом».		2	3
Тема 3.14 Электробытовые товары	Содержание учебного материала		2	2
	65-66	Электробытовые товары. Бытовые машины:	2	
	Практические занятия		2	2
	67-68	Практическая работа № 17 Рекламирование и показ в действии бытовых электротоваров.	4	
	Самостоятельная работа 13 Изучить ассортимент, технико-экономические показатели и историю стиральных машин и холодильников (пользуясь Интернетом, журналом «Спрос»).Подготовить выступление к уроку-рекламе.		2	2
Тема 3.15 Ювелирные товары и часы	Содержание учебного материала		2	2
	69-70	Классификация и ассортимент ювелирных товаров и часов. .	2	
	Практические занятия		2	2
	71-72	Практическая работа № 18 Распознавание ассортимента и маркировка ювелирных товаров и часов.	1	
	Самостоятельная работа 14 Написание реферата на тему «Часы».		2	2

Тема 3.16 Галантерейные товары	Содержание учебного материала		2	
	73-74	Классификация и ассортимент галантерейных товаров		2
	Практические занятия		2	
	75-76	Практическая работа № 19 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка галантерейных товаров.		2 2
	Самостоятельная работа 15 Ознакомление с ассортиментом торгового ассортимента швейной галантереи		1	2
Тема 3.17 Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала		2	
	77-78	Классификация и ассортимент парфюмерных товаров, косметических товаров		2
	Практические занятия		2	
	78-80	Практическая работа № 20 Распознавание ассортимента, оценка качества и маркировка парфюмерно-косметических товаров.		2 2
	Самостоятельная работа 16 Работа с каталогами и интернет источниками		1	
Тема 3.18 Оргтехнические товары	Содержание учебного материала		2	
	81-82	Классификация и ассортимент оргтехнических товаров		2
	Практические занятия		2	
	83-84	Практическая работа № 21 Изучение ассортимента, оценка качества и маркировка оргтехнических товаров.		2 2
	Самостоятельная работа 17 Ознакомление с ассортиментом оргтехнических товаров розничной сети г. Вологды. Работа с интернет источниками.		1	
Тема 3.19 Музыкальные товары	Содержание учебного материала		2	
	85-86	История музыкальных инструментов. Классификация и ассортимент музыкальных инструментов.		2
	Практические занятия		2	
Тема 3.20 Радиоэлектронные товары	87-88	Практическая работа № 22 Распознавание ассортимента музыкальных инструментов.		2
	Содержание учебного материала		2	
	89-90	Ознакомление с ассортиментом радиоэлектронных товаров.		2
Тема 3.21 Фототовары	Практические занятия		2	
	91-92	Практическая работа № 23 Распознавание ассортимента радиоэлектронных товаров.		2

	93-94	Практическая работа № 24 Ознакомление с ассортиментом фототоваров.	2	
	Самостоятельная работа 18 Написать эссе «Моя любимая фотография». Работа с интернет ресурсами – новинки фототоваров.		1	
	Содержание учебного материала		2	
Тема 3.22 Спортивные, рыболовные, охотничьи товары	95-96	Спортивные товары. Урок-конференция.		2
	Практические занятия			
	97-98	Практическая работа № 25 Ознакомление с ассортиментом охотничьих и рыболовных товаров.	2	2
	Самостоятельная работа 19 Подготовить сообщение к выступлению на конференции по выбранной теме «Спортивные товары» Подготовить сообщение к выступлению на конференции по выбранной теме «Рыболовные, спортивные товары»		1	
Тема 3.23 Игрушки	Содержание учебного материала		2	
	99-100	Классификация, ассортимент, качество, маркировка игрушек.		2
	Практические занятия		2	2
	101-102	Практическая работа № 26 Подбор игрушки для детей разного возраста.		
	Самостоятельная работа 20 Подготовить реферат на тему «История игрушки». Проанализировать набор игрушек для детей разного возраста, с учетом педагогического назначения.		2	
Тема 3.24 Художественные товары	Практические занятия		4	
	103-104	Практическая работа № 27 Выставка художественных товаров.	2	
	105-106	Практическая работа № 28 Экскурсия в музей кружева	2	
	Самостоятельная работа 21 - Подготовка реферата на тему: Вологодское кружево, «Надежда», «Северная чернь», «Шемогодская резьба», Матрешка, Вышивка, Павловские платки, Оренбургские платки - Подготовка мультимедийной презентации.		3	
Тема 3.25 Книжные товары	Практические занятия		2	
	107-108	Практическая работа № 29 Ознакомление с ассортиментом и маркировкой книжной продукции.	2	2
	Подготовка курсовой работы		12	3

	109-110	Ознакомление с требованиями к подготовке написания, оформления, защиты курсовой работы.	2	
	111-112	Консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовых работ.	2	
	113-114	Составление графиков, схем, таблиц. Разработка презентации.	2	
	115-116	Контроль хода выполнения курсовой работы.	2	
	117-118	Контроль хода выполнения курсовой работы.	2	
	119-120	Защита курсовой работы.	2	
		Самостоятельная работа 22 Подготовка курсовой работы	10	
	121-122	Дифференцированный зачет	2	
	Всего, в т.ч. аудиторных часов самостоятельной работы		183 122 61	

Темы курсовых работ

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества тканей, реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества швейных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества трикотажных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества пушно-меховых товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества обувных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества керамических товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества стеклянных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества металлических товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества товаров бытовой химии реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества мебели реализуемой в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества строительных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества электробытовых товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества ювелирных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества парфюмерно-косметических товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества оргтехнических товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества музыкальных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества радиоэлектронных товаров реализуемых в торговом предприятии.

Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества фототоваров товаров реализуемых в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества спортивных товаров реализуемых в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества рыболовных товаров реализуемых в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества игрушек реализуемых в торговом предприятии.		
Товароведная характеристика и анализ ассортимента, оценка качества художественных товаров реализуемых в торговом предприятии.		

Учебная практика	234	
Определение показателей ассортимента непродовольственных товаров.		
Определение показателей ассортимента продовольственных товаров.		
Распознавание непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.		
Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.		
Оценка качества непродовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями.		
Оценка качества продовольственных товаров в соответствии с установленными требованиями		
Установление градаций качества продовольственных товаров: молочных товаров.		
Установление градаций качества продовольственных товаров: хлебобулочных изделий.		
Установление градаций качества продовольственных товаров: кондитерских товаров.		
Установление градаций качества продовольственных товаров: бакалейных и вкусовых товаров.		
Установление градаций качества продовольственных товаров: гастрономических товаров.		
Установление градаций качества продовольственных товаров: рыбных товаров.		
Установление градаций качества продовольственных товаров: плодоовощных и безалкогольных напитков.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: стеклянных и керамических товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: текстильных товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: кожаных товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: обувных товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: трикотажных и пушно-меховых товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: металлических товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: электробытовых приборов.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: косметических товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: парфюмерных товаров.		
Установление градаций качества непродовольственных товаров: галантерейных и ювелирных изделий и часов.		

Использование торговых мер веса, длины, объема при определении количества товаров.		
Расчет товарных потерь и их списание.		
Определение показателей ассортимента товаров.		
Распознавание непродовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.		
Распознавание продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности.		
Ознакомление с условиями контроля режима хранения и сроков хранения товаров, с санитарно-эпидемиологическими требованиями к товарам и упаковке.		
Ознакомление с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям и срокам хранения.		
Идентификация непродовольственных и продовольственных товаров.		
Расшифровка маркировки продовольственных и непродовольственных товаров. Дифференцированный зачет.		
Самостоятельная работа	98	
Составление анализа торгового ассортимента по предприятию.		
Написание реферата по теме: «Основные требования при оценке качества товаров».		
Проведение расчетов товарных потерь.		
Оформление списания товарных потерь.		
Написание реферата по теме: «Маркировка непродовольственных товаров».		
Составление кроссворда по теме: «Торговые меры веса, длины, объема».		
Составление презентаций по теме: «Маркировка продовольственных товаров».		

Производственная практика	36	
Овладение основными операциями предреализационной подготовки продовольственных товаров с учетом их особенностей: проверка наименования, количества, сортировка и градации качества.		
Овладение основными операциями предреализационной подготовки непродовольственных товаров: распаковывание, сортировка, проверка качества и маркировки, сверка цен с документами и другие операции с учетом особенностей товаров.		
Овладение навыками продажи товаров различных групп и видов, с учетом их особенностей, а также профиля, специализации магазинов и форм обслуживания. Отработка навыков обслуживания покупателей: встреча, выявление потребностей, предложение и показ товаров, информирование покупателей о пищевой ценности способах и условиях использования продовольственных товаров, предложение взаимозаменяемых и сопутствующих товаров.		
Приемка товаров по количеству и качеству. Проверка сопроводительной документации и сертификатов соответствия на товары. Проверка соблюдения сроков хранения и сроков реализации.		
Контроль режимов и сроков хранения товаров. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- плакаты по группам товаров, содержащимся в таблице 3.2;
- муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, овощей, фруктов;
- тара, упаковка молочных, вино-водочных товаров, мясных, рыбных, плодоовощных консервов;
- образцы тканей, швейных, трикотажных изделий, меха, посуды, обуви, галантерейных товаров, макаронных изделий, зерномучных товаров.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя, оборудованное ПК.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор/ телевизор

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. Закон Российской Федерации от 07.02.92 № 2300 – 1 «О защите прав потребителей» (в редакции Федеральных законов от 09.01.96 № 2 – ФЗ, от 17.12.99 № 212 ФЗ, от 30.12.01 № 196 ФЗ) – с изменениями
2. Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции Федеральных законов от 30.12.01 № 196 – ФЗ, от 10.01.03 № 15 – ФЗ, от 30.06.03 № 86 - ФЗ.
3. Федеральный закон от 27.12.02 № 184 – ФЗ «О техническом регулировании»
4. Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров, утвержденные постановлением Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55.(с изменениями)

Основная литература:

1. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2019. — 229 с.

Дополнительная литература:

1. Карташова Л.В. Николаева М.А., Печникова Е.Н. Товароведение продовольственных товаров / Учеб. для ССУЗов. – М.: Деловая литература, 2019. – 410 с.
2. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения. Учебник для ВУЗов. НОРМА, – М.: 2019. – 448 с.

3. Славнова Т.П. Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно- меховых товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Т.П. Славнова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 168 с.

Интернет- ресурсы:

1. <http://www.dcrystal.ru>
2. <http://www.glass-crystal.ru>
3. <http://www.ghz.ru>
4. <http://www.zawod.ru>
5. <http://www.inventors.ru>
6. <http://www.jamert.ee/ap/main.html>
7. <http://www.pottery.ru>
8. <http://www.platki.ru>
9. <http://www.sevchern.ru>
10. <http://www.deaftime.ru>
11. <http://www.portal-vologda.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоению студентами программы профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров происходит с одновременным изучением профессионального модуля ПМ 01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрировано.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального модуля, преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

БПОУ ВО «Вологодский колледж сервиса», реализующий подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе обучения. Основными формами текущего контроля успеваемости являются устный опрос, практическая работа, тестовые задания, лабораторные работы. По учебной и производственной практике проводятся дифференцированные зачеты и комплексные зачеты.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются преподавателями и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

Для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

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	- определение показателей ассортимента; - составление перечня показателей качества на отдельные группы товаров; - составление заявки на товары поставщикам и изготовителям; - пополнение рабочего запаса товаров	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- расчёт товарных потерь; - расчёт естественной убыли по нормативам; - принятие мер по предупреждению потерь; - списание и активирование потерь	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	- чтение маркировки; - расшифровка условных обозначений, знаков соответствия, штрихового кодирования; - оценка маркировки на её соответствие установленным требованиям	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества	- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - идентификация товаров; - проверка качества товаров; - оценка качества товаров; - выявление дефектов товаров; - деление товаров на группы, классы, сорта	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.5 Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- определение сроков хранения и транспортирования товаров; - осуществление мероприятий по обеспечению сохранности товаров; - выявление нарушений в оформлении	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.

	сопроводительной документации	
ПК 3.6 Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил в процессе выкладки и продажи товаров; - оценка качества осуществления технологических процессов	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.7 Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- скорость и точность перевода внесистемных единиц измерения в системные; - точность измерения товаров и других объектов; - правильность эксплуатации весоизмерительного оборудования и торговых мер	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- анализ документов по подтверждению соответствия; - проведение инвентаризации товаров, контрольной закупки, других мероприятий по контролю	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.9 Проверять качество, комплектность, количественные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров	- оценка качества технически сложных товаров, комплектности различных групп непродовольственных товаров	Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.10 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торговом технологическом оборудовании	- осуществление выкладки товаров; работа с торговом-технологическим оборудованием - распознавание непродовольственных и продовольственных товаров по ассортиментной принадлежности	Зачет по практике. Экзамен по модулю.
ПК 3.11 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации	- консультирование покупателей о потребительских свойствах товаров; осуществление поиска достоверной информации о товаре	Зачет по практике. Экзамен по модулю.

<i>ПК 3.12 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, принимать участие в мероприятиях по соблюдению сроков хранения и реализации товаров</i>	<i>обеспечение сохранности товарно-материальных ценностей; применение различных способов и методов контроля за соблюдением условий и сроков реализации товаров на предприятии</i>	<i>Зачет по практике. Экзамен по модулю.</i>
--	---	--

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	– проявление интереса 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; – оценка эффективности и качества выполнения работ;	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- осуществление деятельности в соответствии с требованиями законов, подзаконных актов, стандартов, технических условий	

Результаты	Формы и методы контроля и оценки
(освоенные умения) 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; <i>Оценивать качество технически сложных товаров, комплектность различных групп непродовольственных товаров;</i> <i>Производить выкладку товаров; работать с торгово-технологическим оборудованием;</i> <i>Консультировать покупателей о потребительских свойствах товаров; осуществлять поиск достоверной информации о товаре;</i> <i>Обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей; применять различные способы и методы контроля за соблюдением условий и сроков реализации товаров на предприятии;</i>	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю
(освоенные знания) 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 и маркировку; Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; Особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров; <i>Количественные характеристики товаров; последовательность оценки качества товаров;</i> <i>Виды и способы выкладки товаров; виды</i>	Оценка устного и письменного опросов, результатов проверочных и контрольных работ, выполнения практических работ, выполнения и защиты реферата. Зачет по практике. Экзамен по модулю.

торгового оборудования, инвентаря; Качественные характеристики товаров, характеристику покупателей и их потребности; Документационное обеспечение системы контроля товарно-материальных ценностей; сроки реализации и сроки хранения продовольственных и непродовольственных товаров.	
(практический опыт) определения показателей ассортимента; распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; расшифровки маркировки; контроля режимов и сроков хранения товаров; соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно