

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

профессионального модуля

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

для специальности СПО (ППССЗ)

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

базовая подготовка

Форма обучения: очная

Владикавказ
2022

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
экономических дисциплин,
дисциплин сервиса и туризма


Протокол № 10
от «05» 04 2022 г.

Председатель ПЦК

 Э.А. Кубалова


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР


 И.М. Дзучева
«05» 04 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Методист

 З.А. Дзантиева
«05» 04 2022 г.

Заведующий практикой

 С.А. Маргиева
«5» июня 2022 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. № 539.

Разработчики: преподаватели специальных дисциплин Ковальчук Юлия Владимировна, Семенов Павел Николаевич, Тогузова Элла Борисовна.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля	3
2. Результаты освоения профессионального модуля	5
3. Структура и содержание профессионального модуля	6
4. Условия реализации программы профессионального модуля	21
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	25

1. Паспорт рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее - программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО базовой подготовки 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 и 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.

Программа профессионального модуля может быть использована при профессиональной подготовке специалистов для торговли на курсах новой подготовки и для повышения квалификации.

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

- применять методы товароведения;
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
- рассчитывать товарные потери и списывать их;
- идентифицировать товары;
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы профессионального модуля:

всего – 372 часов, в том числе:

- максимальной учебной нагрузки обучающегося – 372 часов, включая:
 - обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов;
 - самостоятельной работы обучающегося – 100 часов;
- производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения 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:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

3. Структура и содержание профессионального модуля (ПМ.03.)

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1-3.8	Раздел 1 Теоретические основы товароведения	90	60	28	-	30	-	-	-
ПК 3.1-3.8	Раздел 2 Товароведение продовольственных товаров	105	70	36	-	35	-	-	-
ПК 3.1-3.8	Раздел 3 Товароведение непродовольственных товаров	105	70	36	-	35	-	-	-
	Производственная практика (по профилю специальности)	72			-			-	72
	ВСЕГО:	372	200	100		100			72

3.1. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.03.)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ. 03), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ.03. Теоретические основы товароведения		90	
МДК.03.01. Теоретические основы товароведения		90	
Тема 1.1. Основные понятия товароведения. Разделы товароведения. Принципы товароведения	Содержание 1. История товароведения. Основные понятия и цели товароведения. Понятие продукции и товара. Разделы товароведения потребительских товаров. Принципы товароведения: безопасность, эффективность, совместимость, взаимозаменяемость, систематизация.	2	1
Тема 1.2. Предмет, задачи, методы, и основные категории товароведения	Содержание 1. Предмет товароведения. Межотраслевые и внутриотраслевые задачи. Методы товароведения - метод научного познания и метод практической товароведной деятельности. Эмпирические методы: измерительный и органолептический. Аналитический метод. Методы управления научным познанием и методы систематизации.	2	1,2
Тема 1.3. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Содержание 1. Товары как объекты товароведной деятельности. основополагающие характеристики объектов. Ассортиментная, качественная, количественная характеристики товаров. Взаимосвязь товароведных характеристик со стоимостью. Субъекты товароведной деятельности: товароведы - специалисты; покупатели - потребители товаров.	2	1

Тема 1.4. Классификация – определение понятий. Методы классификации. Классификация продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание		2	2
	1.	Сущность и значение классификации. Правила и признаки классификации. Объекты классификации. Иерархический и фасетный методы классификации. Товарные группы продовольственных товаров. Товарные группы непродовольственных товаров.		
	Практические занятия		2	
1	Изучение товарных групп продовольственных и непродовольственных товаров (решение ситуационных задач)			
Тема 1.5. Ассортимент потребительских товаров, определение терминов, признаки классификации Свойства ассортимента. Управление ассортиментом, ассортиментная политика	Содержание		2	1
	1.	Ассортимент потребительских товаров. Товарная номенклатура. Промышленный и торговый ассортимент. Виды ассортимента: простой, сложный, групповой, развернутый, сопутствующий, смешанный, видовой, марочный. Рациональный и оптимальный ассортимент. Широта, полнота и глубина ассортимента.		
	Практические занятия		2	
1.	Определение вида ассортимента: простой, сложный, групповой, развернутый, сопутствующий, смешанный, видовой, марочный.			
Тема 1.6. Потребительские свойства товаров. Понятие о потребностях. Классификация потребительских свойств товаров Характеристика потребительских свойств и их показателей	Содержание		2	1,2
	1.	Основные понятия о потребностях. Разделение свойств на группы. Потребительские свойства качества товаров: назначение, надежность, эргономичность, эстетичность, экологичность, безопасность.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение потребительских свойств товаров и разделение свойств на группы		
2	Определение потребительских свойств товаров (решение ситуационных задач)			
Тема 1.7. Качество товаров. Требования к качеству. Показатели качества	Содержание		2	1
	1.	Качество как основополагающая характеристика товара. Требования к качеству, устанавливаемые в нормативных документах (законах, технических регламентах, стандартах, технических условиях) или в договорах. Единичные, комплексные, интегральные, базовые и определяющие показатели качества.		

Тема 1.8. Факторы, влияющие на формирование качества товаров. Факторы, обеспечивающие сохранение качества товаров	Содержание		2	2
	1.	Формирующие факторы качества товаров как один из этапов технологического жизненного цикла товаров. Предтоварная стадия: выявление запросов потребителей, проектирование и разработка товаров, материально-техническое снабжение, производство, окончательный контроль и выпуск товаров. Сохраняющие факторы - упаковка, условия и сроки хранения, перевозки, операции товарной обработки, реализации, послепродажного обслуживания и потребление.		
	Практические занятия		4	
Тема 1.9. Оценка уровня качества товаров. Методы определения значений показателей качества товаров	Содержание		2	1
	1.	Понятие уровня качества и оценки уровня качества. Дифференциальный, комплексный и смешанный методы определения значений показателей качества товаров. Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним. Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.		
	Практические занятия			
Тема 1.10. Общий алгоритм оценки уровня качества товаров и характеристика его элементов. Методы оценки уровня качества товаров	Содержание		2	1
	1.	Общие этапы оценки уровня качества товаров. Цель оценки уровня качества. Выбор номенклатуры. Выбор способов и определений значений и методов оценки уровня качества. Обоснование рекомендаций. Принятие решений. Дифференциальный метод оценки уровня качества. Комплексный метод оценки. Определение показателей единичных свойств измерительным, органолептическим, расчетным, регистрационным, социологическим и экспертным методами.		
	Практические занятия		2	
Тема 1.11. Градации качества товаров. Классификация товаров по степени их пригодности для использования по назначению	Содержание		2	2
	1.	Основные понятия градации, класса, сорта. Товары разных градаций качества. Стандартный и нестандартный товар. Отходы. Устранимый и неустрашимый брак. Первая, вторая и третья градации качества товаров. Товары, пригодные к использованию по назначению. Товары, условно пригодные для использования по назначению. Опасные товары, непригодные для использования по назначению. Сортамент.		

	Практические занятия	4	
	1. Определение градаций качества товаров		
	2. Экспертная оценка показателей потребительских свойств товаров.		
Тема 1.12. Дефекты товаров. Определение терминов. Виды дефектов, их группировка	Содержание	2	1
	1. Основное понятие дефекта. Степень значимости дефектов. Критические, значительные и малозначительные дефекты. Методы и средства обнаружения и устранения дефектов. Устранимые и неустраняемые дефекты; скрытые и явные дефекты. Технологические, предреализационные и послереализационные дефекты		
Тема 1.13. Характеристика технологических, предреализационных и послереализационных дефектов товаров и их влияние на потребительские свойства товаров	Содержание	2	1,2
	1. Технологические дефекты. Недостатки сырья. несовершенство производственных процессов. Скрытый и явный характер технологических дефектов. Возникновение предреализационных дефектов в процессе транспортирования, хранения, подготовки к продаже и реализации товаров. Послереализационные дефекты. Нарушение потребителем правил эксплуатации и хранения. Проявление скрытых дефектов.		
	Практические занятия	2	
	1. Изучение дефектов товаров		
Тема 1.14. Информация о товаре. Виды информации о товаре и требования к ней	Содержание	2	2
	1. Необходимость, цели и задачи информации о товаре, требования, предъявляемые к информации о товаре. Виды товарной информации. Расшифровка маркировки. Идентификация товаров.		
	Практические занятия	2	
	1. Изучение требований, предъявляемые к информации о товаре (решение ситуационных задач)		
Тема 1.15. Формы, содержание и средства информации о товаре	Содержание	4	1,2
	1. Формы товарной информации. Преимущества и недостатки различных форм информации.		
	2. Содержание и средства товарной информации		
	Практические занятия	6	
	1. Изучение форм товарной информации		

2. Изучение содержания товарной информации		
3. Изучение структуры и расшифровка штриховых кодов товаров		
<p align="center">Самостоятельная работа при изучении раздела 1 ПМ 03.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, написание рефератов, составление кроссвордов, подготовка сообщений.</p>		30
<p align="center">Тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Написание рефератов по истории товароведения, на основе средств массовой информации приготовить сообщение, характеризующее развитие современных технологий в области товароведения. 2. Написание рефератов по методам товароведения, приготовить сообщение о задачах товароведения. 3. Написание рефератов по одновидовым группам объектов товароведной деятельности, приготовить сообщение о должностных обязанностях товароведов, требующих определенных знаний, умений и навыков. 4. Написание рефератов по теме «Методы классификации». Написание рефератов по группам продовольственных и непродовольственных товаров, приготовить сообщение о классификации потребительских товаров. 5. Составление кроссвордов по данной теме; написание рефератов по видам ассортимента. Подготовить сообщение по теме «Ассортиментная политика и ее основные направления». 6. Составление кроссвордов по данной теме; написание рефератов по показателям потребительских свойств товаров. 7. Написание рефератов по формированию качества товаров по отдельным видам групп товаров. 8. Подготовка сообщения о характеристиках элементов уровня качества. Составление кроссвордов по данной теме. 9. Подготовка сообщения о градации качества товаров. 10. Подготовка сообщения о видах дефектов и их группировке. 11. Написание рефератов по видам дефектов (технологических, предреализационных и послереализационных) по конкретным группам товаров. 12. Составление кроссвордов по данной теме; написание рефератов по формам товарной информации. 		

Раздел 2 ПМ.03. Товароведение продовольственных товаров		105											
МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		210											
Тема 2.1. Зерномучные товары	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="600 491 1895 708"> <tr> <td data-bbox="600 491 629 608">1</td> <td data-bbox="629 491 1895 608">Классификация зерномучных товаров. Товароведная характеристика крупы, муки и продуктов их переработки: хлеба, сухарных, бараночных и макаронных изделий по составу, пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 608 629 647">2</td> <td data-bbox="629 608 1895 647">Оценка качества зерномучных товаров.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 647 629 708">3</td> <td data-bbox="629 647 1895 708">Дефекты, причины их возникновения, пути устранения. Условия и сроки хранения.</td> </tr> </table> <p>Практические занятия</p> <table border="1" data-bbox="600 746 1895 860"> <tr> <td data-bbox="600 746 629 823">1</td> <td data-bbox="629 746 1895 823">Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 823 629 860">2</td> <td data-bbox="629 823 1895 860">Определение товарного сорта крупы.</td> </tr> </table>	1	Классификация зерномучных товаров. Товароведная характеристика крупы, муки и продуктов их переработки: хлеба, сухарных, бараночных и макаронных изделий по составу, пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства.	2	Оценка качества зерномучных товаров.	3	Дефекты, причины их возникновения, пути устранения. Условия и сроки хранения.	1	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.	2	Определение товарного сорта крупы.	8	1,2
1	Классификация зерномучных товаров. Товароведная характеристика крупы, муки и продуктов их переработки: хлеба, сухарных, бараночных и макаронных изделий по составу, пищевой ценности, ассортименту, назначению, сырью, процессам производства.												
2	Оценка качества зерномучных товаров.												
3	Дефекты, причины их возникновения, пути устранения. Условия и сроки хранения.												
1	Оценка качества хлеба по органолептическим показателям на соответствие требованиям стандарта.												
2	Определение товарного сорта крупы.												
Тема 2.2. Флодоовощные товары	<p>Содержание</p> <table border="1" data-bbox="600 903 1895 1254"> <tr> <td data-bbox="600 903 629 979">1</td> <td data-bbox="629 903 1895 979">Классификация плодoовощных товаров: свежих плодов, овощей и продуктов их переработки.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 979 629 1056">2</td> <td data-bbox="629 979 1895 1056">Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1056 629 1096">3</td> <td data-bbox="629 1056 1895 1096">Оценка товарного качества свежих плодов и овощей в торговле.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1096 629 1173">4</td> <td data-bbox="629 1096 1895 1173">Градация качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта стандартной продукции.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="600 1173 629 1254">5</td> <td data-bbox="629 1173 1895 1254">Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины их возникновения и пути устранения.</td> </tr> </table>	1	Классификация плодoовощных товаров: свежих плодов, овощей и продуктов их переработки.	2	Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту.	3	Оценка товарного качества свежих плодов и овощей в торговле.	4	Градация качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта стандартной продукции.	5	Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины их возникновения и пути устранения.	10	1,2
1	Классификация плодoовощных товаров: свежих плодов, овощей и продуктов их переработки.												
2	Товароведная характеристика свежих плодов и овощей важнейших подгрупп, видов и разновидностей по составу, строению, использованию, сортаменту.												
3	Оценка товарного качества свежих плодов и овощей в торговле.												
4	Градация качества: продукция стандартная, нестандартная, отход. Товарные сорта стандартной продукции.												
5	Дефекты: микробиологические, физиологические, биологические, причины их возникновения и пути устранения.												

	Практические занятия	6		
	1 Определение товарного качества свежих плодов и овощей по стандартам на натуральных образцах.			
Тема 2.3. Вкусовые товары	Содержание	10	2	
	1 Классификация вкусовых товаров.			
	2 Товароведная характеристика вкусовых товаров однородных подгрупп (водок, ликеро-наливочных изделий, вин, коньяка, пива, безалкогольных напитков, чая, кофе, пряностей, приправ).			
	3 Оценка качества вкусовых товаров.			
	4 Дефекты, причины их возникновения, пути предупреждения и устранения. Условия и сроки хранения.			
	Практические занятия	6		
	1 Определение товарного сорта чая по органолептическим показателям.			
	2 Оценка качества безалкогольных напитков по органолептическим показателям качества стандарта.			
	Тема 2.4. Кондитерские товары	Содержание	8	1,2
		1 Классификация сахара, меда, кондитерских изделий.		
2 Товароведная характеристика сахара, меда, фруктово-ягодных, карамельных, конфетных изделий, шоколада, какао, печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей по ассортименту, составу, пищевой ценности, особенностям сырья и процессам производства.				
3 Оценка качества кондитерских товаров. Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения.				
4 Хранение кондитерских товаров. Условия и сроки хранения разных групп кондитерских товаров.				
Практические занятия		4		
1 Оценка качества карамели по органолептическим показателям.				
2 Изучение показателей качества различных подгрупп кондитерских изделий по стандартам.				
Тема 2.5. Пищевые жиры		Содержание	4	1
		1 Классификация и ассортимент растительных масел, животных жиров, маргарина и маргариновой продукции.		

	2	Дефекты, причины возникновения, методы определения, пути предупреждения и устранения. Хранение пищевых жиров. Условия и сроки хранения разных подгрупп пищевых жиров.		
	Практические занятия		2	
	1	Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям.		
Тема 2.6. Молочные товары	Содержание		8	1,2
	1	Классификация молока и продуктов его переработки.		
	2	Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров по ассортименту, составу, пищевой ценности, назначению, особенностям сырья, процессам производства.		
	3	Оценка качества. Дефекты, причины возникновения и пути устранения. Условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		4	
	1	Оценка качества молока по органолептическим показателям.		
	2	Определение товарного сорта сыра по балльной оценке.		
Тема 2.7. Яичные товары	Содержание		4	1,2
	1	Классификация яйца и продуктов его переработки. Состав, пищевая ценность и строение яйца, влияние на виды и категории.		
	2	Оценка качества. Допустимые и недопустимые дефекты: причины возникновения и пути устранения. Условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		2	
	1	Определение вида и категории яйца (по массе, высоте воздушной камеры, состоянию желтка и белка, а также по маркировке). Дефекты яйца допустимые и недопустимые.		
Тема 2.8. Мясные товары	Содержание		8	1,2
	1	Классификация мяса и продуктов его переработки.		
	2	Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров: мяса, в том числе птицы; субпродуктов, колбасных изделий, мясокопченостей, полуфабрикатов, консервов по ассортименту, составу, сырью, процессам производства.		
	3	Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.		
	Практические занятия		4	
	1	Оценка качества колбас вареных по органолептическим показателям.		

	2	Изучение сортовой разделки туш говядины, свинины, баранины.		
Тема 2.9. Рыбные товары	Содержание		8	1,2
	1	Классификация рыбы и продуктов ее переработки.		
	2	Разделка и термическая обработка рыбы. Важнейшие семейства промысловых рыб, их краткая характеристика.		
	3	Оценка качества. Дефекты: причины возникновения и пути устранения.		
	4	Хранение рыбы и продуктов ее переработки. Условия и сроки хранения разных групп.		
	Практические занятия		4	
1	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям.			
	2	Расшифровка маркировки на банке рыбных консервов и проверка соответствия маркировки на этикетке и доньшке банки (работа со стандартами, ситуационные задачи).		
Тема 2.10. Пищевые концентраты	Содержание		2	1
	1	Классификация пищевых концентратов по сырью, назначению и срокам хранения. Пищевая ценность отдельных групп. Товароведная характеристика важнейших подгрупп концентратов. Оценка качества. Дефекты: причины возникновения и пути устранения. Хранение пищевых концентратов. Условия и сроки.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 ПМ 03. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, написание рефератов, составление кроссвордов, подготовка сообщений.			35	

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы			
1. Особенности состава и строения зерна. Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в торговом предприятии. 2. Приемка овощей по качеству, Правила отбора объединенных проб и определение товарного качества натуральных образцов овощей (работа со стандартами), Товароведная характеристика продуктов переработки плодов и овощей. 3. Правила отбора проб отдельных групп вкусовых товаров (решение ситуационных задач). Изучение показателей качества безалкогольных напитков по стандарту. Фальсификация вкусовых товаров. 4. Состав и пищевая ценность разных групп кондитерских товаров. Анализ фактического ассортимента кондитерских товаров в торговом предприятии «Магнит». 5. Состав и пищевая ценность отдельных групп пищевых жиров, особенностями процессов производства и назначения. 6. Ассортимента пищевых жиров. Контроль качества жиров. Определяющие и специфичные показатели. Товарные сорта. 7. Наш дайджест о сырах. Инновации в технологии молочных продуктов. 8. Продукты переработки яйца куриного. 9. Фальсификация колбасных изделий и мясных консервов. Использование ГМО в производстве мясных продуктов. 10. Составление таблиц краткой характеристики важнейших семейств промысловых рыб, реализуемых в торговых предприятиях г. Владикавказ, РСО-Алания. Ознакомление с ассортиментом рыбных товаров в предприятиях. 11. Отличительные особенности пищевых концентратов от других групп продовольственных товаров.			
Раздел 3 ПМ.03		105	
Товароведение непродовольственных товаров			
МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		210	
Тема 3.1.	Содержание	2	1
Текстильные товары	1 Предмет, цели и задачи дисциплины понятие о текстильных товарах. Общие сведения о текстильных волокнах, их свойствах. Классификация, групповая характеристика тканей, ассортимента. Потребительские свойства тканей. Упаковка, маркировка, хранение.		
	Практические занятия	2	
	1 Изучение классификации и ассортимента тканей.		

Тема 3.2. Швейные и трикотажные товары	Содержание		4	1
	1	Потребительские свойства швейных и трикотажных товаров. Классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.		
	Практические занятия		4	
1	Изучение ассортимента швейных и трикотажных товаров.			
Тема 3.3. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	Содержание		2	1,2
	1	Общие сведения о пушно-меховых товарах. Классификация, основные свойства пушно-меховых полуфабрикатов, овчинно-шубных изделий, требования к ним. Маркировка, упаковка, хранение.		
	Практические занятия		2	
1	Изучение ассортимента меховых товаров.			
Тема 3.4. Обувные товары	Содержание		4	1,2
	1	Кожаная обувь, требования к ней, классификация и ассортимент. Характеристика обуви по половозрастному назначению, требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.		
	2	Резиновая обувь, классификация и ассортимента. Требования к качеству. Маркировка, хранение.		
	3	Валяная обувь. Её значение для климатических условий России. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.		
	Практические занятия		4	
1	Изучение ассортимента и качества обувных товаров по органолептическим показателям.			
Тема 3.5. Стекланные бытовые и керамические товары	Содержание		2	1,2
	1	Классификация и ассортимент стекланных и керамических изделий. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортировка и хранение.		
	Практические занятия		2	
1	Изучение ассортимента и идентификации изделий из керамики.			

Тема 3.6. Металлохозяйственные товары	Содержание		2	1
	1	Общие сведения о металлах. Классификация и ассортимент металлоизделий. Особенности упаковки, маркировки, хранения металлоизделий.		
	Практические занятия		2	
1	Изучение группового ассортимента металлопосуды по исходному материалу.			
Тема 3.7. Товары из пластических масс	Содержание		2	1,2
	1	Общие сведения о пластмассах. Характеристика ассортимента хозяйственных товаров, требования к качеству. Маркировка и хранение товаров из пластмасс.		
	Практические занятия		2	
1	Изучение ассортимента хозяйственных товаров товаров из пластмасс.			
Тема 3.8. Мебельные товары	Содержание		2	1
	1	Общая характеристика мебели. Требования, предъявляемые к мебели. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение мебели.		
	Практические занятия		2	
1	Изучение и анализ ассортимента бытовой мебели.			
Тема 3.9. Бытовые электротехнические товары	Содержание		4	1,2
	1	Общая характеристика применения электрических машин и приборов в быту. Классификация электробытовых товаров. Источники света, бытовые электрические машины, приборы. Требования к качеству.		
	Практические занятия		4	
1	Изучение ассортимента и маркировки источников света. Изучение ассортимента типов стиральных машин и холодильников.			
Тема 3.10. Культтовары	Содержание		8	1,2
	1	Фотоаппараты. Современные виды и типы. Требования к качеству. Особенности маркировки, упаковки и хранения.		
	2	Музыкальные товары. Классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, особенности хранения.		

	3	Игрушки, их назначение в воспитании детей. Классификация ассортимента по возрасту, педагогическому назначению. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение. Сертификация игрушек.		
	4	Школьно-письменные и канцелярские товары, характеристика ассортимента. Требования к качеству. Маркировка, особенности хранения.		
	5	Ювелирные товары. Классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству. Маркировка, клеймение, упаковка, хранение. Уход за ювелирными изделиями.		
	6	Характеристика ассортимента часов. Упаковка, транспортировка, правила обращения.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента игрушек		
	2	Изучение ассортимента ювелирных товаров и расшифровка клеймения, маркировочных обозначений на ювелирных товарах.		
Тема 3.11. Парфюмерно-косметические товары	Содержание		4	1,2
	1	Парфюмерно-косметические товары. Потребительские свойства, показатели качества. Классификация и характеристика ассортимента. Маркировка, фасовка, упаковка, хранение.		
	Практические занятия		4	
	1	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров.		
Самостоятельная работа при изучении раздела 3 ПМ 03. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций, оформление практических работ, написание рефератов.			35	

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы		
1. Товары бытовой химии 2. Строительные товары 3. Состояние и перспективы развития потребительского рынка текстильных товаров. 4. Нетканые текстильные материалы, искусственный мех, ковры и ковровые изделия 5. Написание рефератов: <ul style="list-style-type: none"> – Развитие потребительского рынка обуви и влияние изменения сырьевой базы на ассортимент обувных товаров. – Состояние и перспективы развития потребительского рынка металлохозяйственных товаров. – Состояние рынка товаров из пластмасс и перспективы его развития – Состояние и перспективы развития потребительского рынка мебели – Состояние и перспективы развития потребительского рынка электробытовых товаров. – Возникновение промысла игрушек из керамики. – Дымковская, Балкарская игрушка из керамики. 		
Производственная практика (по профилю специальности)	72	3
Виды работ <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика торгового предприятия, на базе которого проходит практика: наименование, юридический адрес, общая площадь магазина, торгового зала, методы продажи, состав и расстановка кадров. Определение показателей ассортимента. 2. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. Установка градаций качества. 3. Расшифровка маркировки. Контроль режима и сроков хранения товаров. 4. Факторы, влияющие на формирование торгового ассортимента в данном магазине. 5. Идентификация товаров. Расчет товарных потерь и условий их списания. 6. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения. 		
Всего	372	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Товароведения и экспертизы потребительских товаров».

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: мультимедийное оборудование, ПК, телевизор, DVD-плеер, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (муляжи, натуральные образцы, микротаблицы, плакаты, альбомы, каталоги, действующие нормативные документы (НД) и технические документы (ТД) и др.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику, которая проводится концентрированно.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест при прохождении практики:

- технические средства, в т.ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т.д.;
- дидактический материал;
- учебно-методический материал.

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные акты

1. Конституция Российской Федерации.
2. Об основах охраны труда в Российской Федерации, от 17 июля 1999г. №181-ФЗ.
3. Уголовный Кодекс Российской Федерации ст.143.; Инструкции П-6, П -7.
4. Примерные правила работы розничных торговых предприятий и организаций.
5. Правила розничной торговли отдельными продовольственными и
6. непродовольственными товарами.
7. Гражданский кодекс РФ.
8. О государственной тайне» ФЗ от 28 июля 2004г. №98 ФЗ.
9. Закон РФ «О защите прав потребителей» от 09.01.13 №2ФЗ.
- 10.Закон РФ «О стандартизации» от 25.06.07г.
- 11.Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 26.06.07г.

Основные источники:

1. Арустамов Э.А. «Оборудование предприятий торговли» Москва 2013.
2. Базарова А.И. «Исследование потребительских товаров». – М.: Экономика. 2012.
3. Горфункель И.И., Кононова В.С., Крайнюков В.Д. Товароведение мясных, рыбных, молочных и жировых товаров. - М.: Экономика, 2013.

4. Гончарова В.Н., Голошанова Е.Я. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2014.
5. С.А. Каплина «Технология торговли» Ростов-на-Дону «Феникс» 2011
6. С.А. Каплина – «Организация коммерческой деятельности» Ростов-на-Дону «Феникс» 2014.
7. С.А. Каплина «Технология оптовой и розничной торговли» Ростов-на-Дону «Феникс» 2013.
8. В.Ф. Кащенко, Л.В. Кащенко «Торговое оборудование» Москва Альфа-М. инфра – М 2014.
9. Колесник А.И. «Теоретические основы товароведения» -М.: «Экономика» 20151.
- 10.Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В. «Теоретические основы товароведения». Издат. «Март», 2015.
- 11.Кудзиева Ф.Л. и др. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Учебное пособие; Владикавказ, 2012.
- 12.Магомедов Ш.Ш. Товароведение и экспертиза обуви. - М.: Изд.компания Дашков и К, 2012
- 13.Михаленко В.Е., Пизик С.Е. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. - М.: Экономика, 2013.
- 14.Моисеенко Н.С., «Товароведение непродовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2013.
- 15.Николаева М.А. «Теоретические основы товароведения» - М.: «Норма»2014.
- 16.Парфентьева Т.Р. и др. «оборудование торговых предприятий» изд.центр «Академия» 2015.
- 17.Панкратов Ф.Г., К.Т. Серегина – «Коммерческая деятельность» М. 2012.
- 18.Практические и лабораторные работы по товароведению. Продовольственные товары. - М.: Экономика, 2015.
- 19.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. / Под ред. А.Н.Неверова, Т.И.Чалых. – М.: ПрофОбрИздат, 2012.
- 20.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. / Под ред. А.М.Новикова, Т.С.Голубкина, Н.С.Никифорова. – М.: ПрофОбрИздат, 2014.
- 21.Савина З.Г., Комаровская М.С. «Практические работы по товароведению непродовольственных товаров». – М.: Экономика, 2014.
- 22.Слепнева А.С., Кудян М.Н., Пономарев М.Ф. Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских, вкусовых товаров. - М.: Экономика, 2013.
- 23.Фатыхов Д.Ф., А.Н. Белехов «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту» Изд. центр «Академия» 2012.
- 24.Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров. Издат. «Март», . – Ростов н/Д: 2012.
- 25.Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза

текстильных товаров. Издат. «Март», . – Ростов н/Д: 2013.

26. Шепелев А.Ф., Печенежская И.А. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных товаров. Издат. «Март», . – Ростов н/Д: 2012.

Дополнительные источники:

1. Агеев А.И. Предпринимательство: проблемы собственности и культуры. М. «Наука» 2012г.
2. Денисова С.Н., Пилипенко Т.И. Пищевые жиры. - М.: Экономика, 2013.
3. Елизарова Л.Г., Николаева М.А. Алкогольные напитки. - М.: Экономика, 2013.
4. Николаева М.А. Сертификация потребительских товаров. - М.: Экономика, 2014.
5. Николаева М.А., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: Экономика, 2015.
6. Николаева М.А., Карташова Л.В., Положишникова М.А. Средства информации о товарах. - М.: Экономика, 2015.
7. Осипова Л.В., И.М. Синяева – Основы коммерческой деятельности. М. «Банки и биржи» 2012г.
8. Методика оценки ювелирных материалов. – М., 2012.
9. Соловьев А.А. «Охрана труда в торговле» Москва 2013.
10. Постановление Совета Министров-Правительства Российской Федерации: «Новые правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров» №995 от 8 октября 2008.
11. Справочник товароведов продовольственных товаров т.1 --М.: «Экономика» 2012.
12. Справочник товароведов продовольственных товаров т.2 --М.: «Экономика» 2012.
13. Справочник товароведов непродовольственных товаров т.1, т.2, т.3 -- М.: «Экономика» 2012.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в учебных аудиториях, оснащенных необходимым учебным, методическим, информационным, программным обеспечением.

В преподавании используются лекционные формы проведения занятий, практикумы, информационно-коммуникационные технологии, кейс-технологии, игровые технологии.

Для изучения данного профессионального модуля должно предшествовать освоение следующих учебных дисциплин как «Статистика», «Экономика организации», «Менеджмент», «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели с высшим профессиональным образованием, соответствующим профилю междисциплинарных курсов; со стороны организации: дипломированные специалисты в области коммерческой

деятельности, владение формированием и совершенствованием профессиональных умений и навыков, использование передового опыта. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
(ВИДЫ 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.	– выявление потребности в товарах	Текущий контроль в форме: практических занятий и тестов по темам МДК, дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности); экзамен (квалификационный)
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению и списанию.	– назначение, виды, структура договоров с поставщиками и потребителями; – формирование и осуществление связи с поставщиками и потребителями продукции.	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	– осуществление управления технологическими процессами товародвижения; – управление товарными запасами и потоками;	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	– оформление документации на поставку и реализацию товаров.	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	– планирование мер по ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь.	
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	– оформление договоров с контрагентами, контроль за их выполнением	
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	– приемка товаров по количеству и качеству;	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия,	– формы документального сопровождения товаров;	

принимать участие в мероприятиях по контролю.	– использование нормативной документации;	
---	---	--

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.	Демонстрация 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 в области контроля и анализа финансово-хозяйственной деятельности организации оценка эффективности и качества выполнения задач	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления первичным трудовым коллективом	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников информации, включая электронные	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работа с компьютером, использование специальных программ	
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Взаимодействие с обучающимися и преподавателями в ходе обучения. Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Изучение и анализ инноваций в области управления первичным трудовым коллективом	