

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Забелин Алексей Григорьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 16.12.2022 15:02:42  
Уникальный программный ключ:  
672b4df4e1ca30b0f0cad5b6309d064a94afcfdbc652d927620ac07f8fdabb79

**АККРЕДИТОВАННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ФИНАНСОВО-ЮРИДИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
МФЮА»**

**СОГЛАСОВАНО**  
Протокол согласования с  
ООО «Рандеву»  
от 17 мая 2021 г.

Утверждаю  
Ректор МФЮА  
  
А.Г.Забелин  
31.05.2021  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

для специальности  
**38.02.04 Коммерция (по отраслям)**  
базовой подготовки

2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля рассмотрена на заседании кафедры экономики и менеджмента

Протокол от 17 мая 2021 г. № 5

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденного приказом Минобрнауки России от 15.05.2014 № 539 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25.06.2014, регистрационный № 32855)

Заведующий кафедрой: к.э.н., доцент Родина Е.Е.

Разработчик: Окнянская А.И.

Эксперты:

Внутренняя экспертиза: Николаева Н.Н., начальник УМО СПО

Внешняя экспертиза: Акжигитова А.Н., начальник отдела, ФГУП ЦНИИ «Центр» Минпромторг России

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	9
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	25
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	31

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида деятельности (ВД): **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 предупреждению или списанию.

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

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

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

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

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

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

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации товароведов и менеджеров.

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

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

**иметь практический опыт:**

определения показателей ассортимента;

распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;

оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;

расшифровки маркировки;

контроля 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. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Всего 265 часов.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 193 часа, включая:

обязательную аудиторную учебную нагрузку – 129 часов;

в т.ч. теоретической – 75 часов, практической – 54 часа;

самостоятельную работу обучающегося – 64 часа;

производственной практики (по профилю специальности) – 2 недели (72 ч), в том числе в форме практической подготовки – 2 недели (72 ч).

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации <u>определять номенклатуру показателей качества товаров</u>
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 сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 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

## Требования к формированию личностных результатов

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределен-	<b>ЛР 13</b>

ности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	<b>ЛР 14</b>
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	<b>ЛР 15</b>



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Объем профессионального модуля и виды учебной работы (очная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный 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. практически занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.7-ПК 3.8 ОК 1 - 4, 6-7,12	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	85		57	28	-	28	-	-	-
ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 1 - 4, 6-7,12	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	108	26	72	26	-	36	-	-	-
Производственная практика (по профилю специальности), в том числе в форме практической подготовки		72	72	-						72
<b>Всего</b>		<b>265</b>	<b>98</b>	<b>129</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>64</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>72</b>

### 3.2. Объем профессионального модуля и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	В том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный 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. практически занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
ПК 3.7-ПК 3.8 ОК 1 - 4, 6-7,12	МДК.03.01. Теоретические основы товароведения	85		16	6	-	69	-	-	-
ПК 3.1-ПК 3.6 ОК 1 - 4, 6-7,12	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	108	6	12	6	-	96		-	-
Производственная практика (по профилю специальности), в том числе в форме практической подготовки		72	72	-						72
<b>Всего</b>		<b>265</b>	<b>78</b>	<b>28</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>165</b>	<b>-</b>		<b>72</b>

### 3.3. Тематический план профессионального модуля (очная форма обучения)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>85</b>	
Введение	<b>Содержание.</b> Предмет, содержание и методы товароведения.	2	2
<b>Раздел 1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации</b>			
Тема 1.1. Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание.</b> Цели, задачи, методы и признаки классификации товаров. Виды классификаторов.	2	2
	Штриховое кодирование.	2	
	<b>Практические занятия № 1</b> Изучение методов товароведения.	2	3
Тема 1.2. Ассортимент товаров	<b>Содержание.</b> Виды и характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование и управление ассортиментом	2	2
	<b>Практические занятия № 2</b> Определение основных характеристик ассортимента товаров (широта, полнота, глубина ассортимента)	2	3
Тема 1.3. Качество товаров	<b>Содержание.</b> Факторы, обеспечивающие качество товаров, влияющие на формирование качества товаров, способствующие сохранению качества товаров.	2	2
	<b>Практические занятия № 3</b> Анализ показателей качества, оценка качества товаров.	2	3
Тема 1.4. Естественные свойства товаров	<b>Содержание.</b> Химические свойства товаров, физические свойства товаров, физико-химические свойства товаров, биологические свойства товаров.	2	2
	<b>Практические занятия № 4</b> Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров	4	3
Тема 1.5. Потребительские свойства товаров	<b>Содержание.</b> Понятие и номенклатура потребительских свойств товара	2	2
	<b>Практические занятия № 5</b> Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров	2	3
Тема 1.6. Показатели качества товаров	<b>Содержание.</b> Классификация показателей качества товаров	2	2
	<b>Практические занятия № 6</b> Составление схемы классификации показателей качества	4	3

	<b>Контрольная работа № 1 по разделу «Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации».</b>	2	3
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> Основные этапы становления товароведения как науки о товаре Роль товароведения в решении ключевых задач управления качеством <b>Подготовка презентаций на одну из тем:</b> Значение классификации товаров в учебной, производственной и торговой практике. Практическое использование иерархического и фасетного методов классификации. Определение существенности признака классификации. Особенности построения торговой классификации различных групп товаров (продовольственных и непродовольственных). Условное обозначение классификационных групп товаров		19	3
<b>Раздел 2. Мероприятия по предупреждению и списанию товарных потерь.</b>			
Тема 2.1. Товарные потери и порядок списания.	<b>Содержание.</b> Виды товарных потерь.	2	2
	Причины их возникновения товарных потерь.	2	
	Порядок списания товара.	1	
	<b>Практические занятия № 7</b> Рассчитать товарные потери. Подготовка акта на списание.	2	3
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> основные этапы развития товароведения. товароведная классификация различных групп непродовольственных товаров (швейно-трикотажные, кожевенно-обувные, ювелирные, древесно-мебельные, пушно-меховые). основные виды нормативной документации, действующей в РФ. Классификация показателей качества. Классификация ассортимента товаров. европейская система кодирования товаров		3	3
<b>Раздел 3. Участие в мероприятиях по контролю</b>			
Тема 3.1. Методы определения значений показателей качества	<b>Содержание.</b> Объективные, эвристические и статические методы определения показателей качества	2	2
	<b>Практические занятия № 8</b> Определение значений показателей качества объективным методом, эвристическим методом и статическим методом определения показателей качества	2	3
Тема 3.2. Контроль качества	<b>Содержание.</b> Порядок осуществления контроля качества. Виды испытаний и виды контроля качества	2	2
	<b>Практические занятия № 9</b> Отбор проб (выборок) отработка навыков	4	3
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> <b>Подготовка рефератов и презентаций на одну из тем:</b>		3	3

Виды испытаний и виды контроля качества Отбор проб (выборок) отработка навыков Теоретическое изучение контролирующих организаций			
<b>Раздел 4. Оценка маркировки в соответствии с требованиями</b>			
Тема 4.1. Информация о товаре	<b>Содержание.</b> Информация о продовольственных и непродовольственных товарах. маркировка товаров.	2	2
	<b>Практические занятия № 10</b> Маркировка товаров (отработка навыков)	4	3
<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> Подготовка рефератов и презентаций		3	3
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1. Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность</b>			
Тема 1.1. Понятие о товароведении	<b>Содержание.</b> Состояние и перспективы развития товароведения продовольственных товаров и продовольственного рынка.	1	2
Тема 1.2. Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка	<b>Содержание.</b> Классификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп.	1	
	Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров.	2	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение маркировки продовольственных и непродовольственных товаров	2	3
Тема 1.3. Химический состав продовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, органических кислот, витаминов, минералом и красящих веществ.	1	2
Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров; потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами.	1	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение калорийности продуктов.	4	3
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> Изучение правил маркировки товаров Изучение свойств продовольственных товаров		10	3
<b>Раздел 2. Контроль за условиями и сроками хранения товаров, санитарно-эпидемиологические требования.</b>			
Тема 2.1. Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.	<b>Содержание.</b> Процессы, происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические.	1	2
	Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении: температура, влажность, состав воздуха, вентиляция и освещенность помещения, товарное соседство, упаковка и укладка товаров.	1	

	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товаров.	2	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении.	2	3
Тема 2.2. Определение номенклатуры показателей качества	<b>Содержание.</b> Определение градации качества продовольственных товаров. Методы оценки качества продовольственных товаров.	1	2
	Определение дефектов продовольственных товаров по НТД	1	
Тема 2.3. Способы консервирования продовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Методы консервирования – физические, физико-химические, химические и биохимические.	2	2
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> стандартизации пищевых продуктов Условия хранения консервов Классификация колбасных изделий Порча пищевых продуктов в процессе хранения		10	3
<b>Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров</b>			
Тема 3.1. Мясо и мясные товары	<b>Содержание.</b> Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства	1	2
Тема 3.2. Молочные товары	<b>Содержание.</b> Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки.	1	
Тема 3.3. Яйца и продукты их переработки	<b>Содержание.</b> Классификация и требования к качеству яиц	1	
Тема 3.4. Рыба и рыбные товары	<b>Содержание.</b> Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря.	1	
Тема 3.5. Пищевые жиры	<b>Содержание.</b> Виды пищевых жиров, их состав и пищевую ценность, товароведную оценку качества.	1	
Тема 3.6. Зерномучные товары	<b>Содержание.</b> Строение зерна, крупы, виды круп; мука, ее производство и виды; хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия.	1	
Тема 3.7. Флодоовощные товары	<b>Содержание.</b> Свежие плоды, свежие овощи, продукты переработки плодов и овощей.	1	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Классификация плодовоовощных товаров	2	
Тема 3.8. Крахмал, сахар, мёд.	<b>Содержание.</b> Крахмал, сахар сырье и технология производства, виды	1	2

Тема 3.9. Кондитерские изделия	<b>Содержание.</b> Кондитерские изделия, сырье, производство, виды кондитерских изделий.	1	
	Изучение видов кондитерских изделий	1	
Тема 3.10. Вкусовые товары	<b>Содержание.</b> Чай и кофе, химический состав, виды чая и кофе.	1	2
	Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки	1	
	Изучение органолептических свойств различных видов чая.	1	
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> Подготовка презентаций и рефератов		10	3
<b>Раздел 4. Товароведение непродовольственных товаров.</b>			
Тема 4.1. Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества в соответствии с НТД, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров	1	2
Тема 4.2. Текстильные товары (ткани). Швейные и трикотажные товары	<b>Содержание.</b> Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент.	1	
	Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи. Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей. Общие сведения о швейных и трикотажных товарах. Состояние рынка швейных и трикотажных товаров.	1	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи.	2	3
Тема 4.3. Обувные товары. Пушно-меховые изделия	<b>Содержание.</b> Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.	1	2
	Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви. Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви.	1	
	Дефекты кожаной обуви. Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	1	
	<b>Практические занятия № 6</b> Изучение классификации пушно-меховых товаров.	2	3
Тема 4.4. Парфюмерно-косметические товары	<b>Содержание.</b> Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения.	1	2
	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения	1	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Сопоставление ассортимента и классификации парфюмерно-косметических товаров.	4	3

Тема 4.5. Товары из пластмасс. Силикатные товары	<b>Содержание.</b> Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Основное сырье для производства пластических масс. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды.	1	2
	<b>Практические занятия № 8</b> Сопоставление и маркировка ассортимента посудохозяйственных товаров из пластмасс.	2	3
Тема 4.6. Товары бытовой химии	<b>Содержание.</b> Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Классификация товаров бытовой химии.	1	2
	<b>Практическое занятие № 9</b> Классификации товаров бытовой химии.	2	3
Тема 4.7. Металлохозяйственные товары	<b>Содержание.</b> Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металлоинструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты.	1	2
	<b>Практическое занятие № 10</b> Классификации и ассортимента металлохозяйственных товаров. Дефекты при их изготовлении. Заполнение дефектной ведомости	2	3
Тема 4.8. Спортивные товары	<b>Содержание.</b> Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов.	1	2
	<b>Практическое занятие № 11</b> Анализ ассортимента группы спортивных товаров.	2	3
Тема 4.9. Электробытовые товары	<b>Содержание.</b> Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы осветительные накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.	1	2
Тема 4.10. Мебельные товары	<b>Содержание.</b> Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовом. Показатели качества мебели и методы их оценки.	2	
Тема 4.11. Ювелирные товары и часы	<b>Содержание.</b> Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров. Единая система наименований и индексации бытовых часов.	2	
Тема 4.12. Игрушки	<b>Содержание.</b> Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.	1	



<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> Классификация и функциональные свойства посуды основные товароведные характеристики ювелирных личных украшений группы духов в зависимости от состава и степени стойкости запаха требования, предъявляемые к потребительским свойствам обуви	6	3
<b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности), в том числе в форме практической подготовки</b> <b>Виды работ.</b> 1. Определение показателей ассортимента. 2. Изучение формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации. 3. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. 4. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. 5. Установление градаций качества. 6. Определение факторов качества товаров и их классификация. 7. Изучение методов определения качества продукции различными методами. 8. Обеспечение надлежащего качества и сохранности товара. 9. Оформление товарно-сопроводительных документов и маркировка 10. Расшифровка маркировочных обозначений. 11. Контроль режима и сроков хранения товаров. 12. Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения. 13. Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров 14. Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров	<b>72</b>	<b>3</b>
<b>Итого по ПМ.03</b>	<b>265</b>	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала целесообразно использовать следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный - (теоретический обзор материалов курса);
- 2 - репродуктивный - (выполнение заданий по практике);
- 3 - продуктивный - (самостоятельные творческие задания).

### 3.4. Тематический план профессионального модуля (заочная форма обучения)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	
<b>МДК 03.01. Теоретические основы товароведения</b>		<b>85</b>	
Введение	<b>Содержание.</b> Предмет, содержание и методы товароведения.	1	2
<b>Раздел 1. Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации</b>			
Тема 1.1. Классификация и кодирование товаров	<b>Содержание.</b> Цели, задачи, методы и признаки классификации товаров. Виды классификаторов.	1	2
	Штриховое кодирование.		
	<b>Практические занятия № 1</b> Изучение методов товароведения.		3
Тема 1.2. Ассортимент товаров	<b>Содержание.</b> Виды и характеристики ассортимента товаров. Факторы, влияющие на формирование и управление ассортиментом	1	2
	<b>Практические занятия № 2</b> Определение основных характеристик ассортимента товаров (широта, полнота, глубина ассортимента)	1	3
Тема 1.3. Качество товаров	<b>Содержание.</b> Факторы, обеспечивающие качество товаров, влияющие на формирование качества товаров, способствующие сохранению качества товаров.	1	2
	<b>Практические занятия № 3</b> Анализ показателей качества, оценка качества товаров.	1	3
Тема 1.4. Естественные свойства товаров	<b>Содержание.</b> Химические свойства товаров, физические свойства товаров, физико-химические свойства товаров, биологические свойства товаров.	1	2
	<b>Практические занятия № 4</b> Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров	1	3
Тема 1.5. Потребительские свойства товаров	<b>Содержание.</b> Понятие и номенклатура потребительских свойств товара	1	2
	<b>Практические занятия № 5</b> Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров		3
Тема 1.6. Показатели качества товаров	<b>Содержание.</b> Классификация показателей качества товаров	1	2
	<b>Практические занятия № 6</b> Составление схемы классификации показателей качества		3

	<b>Контрольная работа № 1 по разделу «Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации».</b>		3
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> Основные этапы становления товароведения как науки о товаре Роль товароведения в решении ключевых задач управления качеством <b>Подготовка презентаций на одну из тем:</b> Значение классификации товаров в учебной, производственной и торговой практике. Практическое использование иерархического и фасетного методов классификации. Определение существенности признака классификации. Особенности построения торговой классификации различных групп товаров (продовольственных и непродовольственных). Условное обозначение классификационных групп товаров		13	3
<b>Раздел 2. Мероприятия по предупреждению и списанию товарных потерь.</b>			
Тема 2.1. Товарные потери и порядок списания.	<b>Содержание.</b> Виды товарных потерь.	1	2
	Причины их возникновения товарных потерь.		
	Порядок списания товара.		
	<b>Практические занятия № 7</b> Рассчитать товарные потери. Подготовка акта на списание.	1	3
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> основные этапы развития товароведения. товароведная классификация различных групп непродовольственных товаров (швейно-трикотажные, коженно-обувные, ювелирные, древесно-мебельные, пушно-меховые). основные виды нормативной документации, действующей в РФ. Классификация показателей качества. Классификация ассортимента товаров. европейская система кодирования товаров		13	3
<b>Раздел 3. Участие в мероприятиях по контролю</b>			
Тема 3.1. Методы определения значений показателей качества	<b>Содержание.</b> Объективные, эвристические и статические методы определения показателей качества	1	2
	<b>Практические занятия № 8</b> Определение значений показателей качества объективным методом, эвристическим методом и статическим методом определения показателей качества		3
Тема 3.2. Контроль качества	<b>Содержание.</b> Порядок осуществления контроля качества. Виды испытаний и виды контроля качества	1	2
	<b>Практические занятия № 9</b> Отбор проб (выборок) отработка навыков		3
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> <b>Подготовка рефератов и презентаций на одну из тем:</b>		7	3

Виды испытаний и виды контроля качества Отбор проб (выборок) отработка навыков Теоретическое изучение контролирующих организаций			
<b>Раздел 4. Оценка маркировки в соответствии с требованиями</b>			
Тема 4.1. Информация о товаре	<b>Содержание.</b> Информация о продовольственных и непродовольственных товарах. маркировка товаров.	1	2
	<b>Практические занятия № 10</b> Маркировка товаров (отработка навыков)	1	3
<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> Подготовка рефератов и презентаций		6	3
<b>МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b>		<b>108</b>	
<b>Раздел 1. Классификация товаров, идентификация и их ассортиментная принадлежность</b>			
Тема 1.1. Понятие о товароведении	<b>Содержание.</b> Состояние и перспективы развития товароведения продовольственных товаров и продовольственного рынка.	1	2
Тема 1.2. Классификация ассортимента, товароведные характеристики товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка	<b>Содержание.</b> Классификация ассортимента продовольственных и непродовольственных товаров. Товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп.		
	Оценка качества продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп. Маркировка продовольственных и непродовольственных товаров.		
	<b>Практическое занятие № 1</b> Выполнение маркировки продовольственных и непродовольственных товаров	1	3
Тема 1.3. Химический состав продовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Характеристика важнейших веществ химического состава: воды, углеводов, белков, органических кислот, витаминов, минералом и красящих веществ.		2
Тема 1.4. Пищевая ценность продовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Пищевая ценность как свойство, характеризующее качество продовольственных товаров; потребительские свойства, их взаимосвязь с химическими свойствами.		2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Определение калорийности продуктов.		3
<b>Самостоятельная работа по разделу 1</b> Изучение правил маркировки товаров Изучение свойств продовольственных товаров		24	3
<b>Раздел 2. Контроль за условиями и сроками хранения товаров, санитарно-эпидемиологические требования.</b>			
Тема 2.1 Условия и сроки хранения и транспортирования продовольственных товаров.	<b>Содержание.</b> Процессы, происходящие при хранении: физические, химические, биохимические, микробиологические, биологические.	1	2
	Факторы, влияющие на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении: температура, влажность, состав воздуха, вентиляция и освещенность помещения, товарное соседство, упаковка и укладка товаров.		

	Стандартизация и сертификация продовольственных товаров. Маркировка товаров.		
	<b>Практическое занятие № 3</b> Определение факторов, влияющих на замедление или ускорение процессов в товарах при хранении.		3
Тема 2.2. Определение номенклатуры показателей качества	<b>Содержание.</b> Определение градации качества продовольственных товаров. Методы оценки качества продовольственных товаров. Определение дефектов продовольственных товаров по НТД	1	2
Тема 2.3. Способы консервирования продовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Методы консервирования – физические, физико-химические, химические и биохимические.		2
<b>Самостоятельная работа по разделу 2</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> стандартизации пищевых продуктов Условия хранения консервов Классификация колбасных изделий Порча пищевых продуктов в процессе хранения		24	3
<b>Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров</b>			
Тема 3.1. Мясо и мясные товары	<b>Содержание.</b> Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства	2	2
Тема 3.2. Молочные товары	<b>Содержание.</b> Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки.		
Тема 3.3. Яйца и продукты их переработки	<b>Содержание.</b> Классификация и требования к качеству яиц		
Тема 3.4. Рыба и рыбные товары	<b>Содержание.</b> Живая, охлажденная, мороженая рыба, соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря.		
Тема 3.5. Пищевые жиры	<b>Содержание.</b> Виды пищевых жиров, их состав и пищевую ценность, товароведную оценку качества.		
Тема 3.6. Зерномучные товары	<b>Содержание.</b> Строение зерна, крупы, виды круп; мука, ее производство и виды; хлеб и хлебобулочные изделия, макаронные изделия.		
Тема 3.7. Флодоовощные товары	<b>Содержание.</b> Свежие плоды, свежие овощи, продукты переработки плодов и овощей.		
	<b>Практическое занятие № 4</b> Классификация плодоовощных товаров	1	3
Тема 3.8. Крахмал, сахар, мёд.	<b>Содержание.</b> Крахмал, сахар сырье и технология производства, виды		2

Тема 3.9. Кондитерские изделия	<b>Содержание.</b> Кондитерские изделия, сырье, производство, виды кондитерских изделий.		
	Изучение видов кондитерских изделий		
Тема 3.10. Вкусовые товары	<b>Содержание.</b> Чай и кофе, химический состав, виды чая и кофе.		2
	Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки		
	Изучение органолептических свойств различных видов чая.		
<b>Самостоятельная работа по разделу 3</b> Подготовка презентаций и рефератов		24	3
<b>Раздел 4. Товароведение непродовольственных товаров.</b>			
Тема 4.1. Цели, задачи товароведения непродовольственных товаров	<b>Содержание.</b> Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества в соответствии с НТД, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров	2	2
Тема 4.2. Текстильные товары (ткани). Швейные и трикотажные товары	<b>Содержание.</b> Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент.		
	Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи. Влияние вида волокон, пряжи, нитей на качество тканей. Общие сведения о швейных и трикотажных товарах. Состояние рынка швейных и трикотажных товаров.		
	<b>Практическое занятие № 5</b> Сравнительная характеристика натуральных, искусственных и синтетических волокон, нитей и пряжи.	1	3
Тема 4.3. Обувные товары. Пушно-меховые изделия	<b>Содержание.</b> Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.		2
	Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества. Размеры и полноты обуви. Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви.		
	Дефекты кожаной обуви. Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.		
	<b>Практические занятия № 6</b> Изучение классификации пушно-меховых товаров.		3
Тема 4.4. Парфюмерно-косметические товары	<b>Содержание.</b> Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения.		2
	Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения		
	<b>Практическое занятие № 7</b> Сопоставление ассортимента и классификации парфюмерно-косметических товаров.		3

Тема 4.5. Товары из пластмасс. Силикатные товары	<b>Содержание.</b> Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Основное сырье для производства пластических масс. Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. Влияние состава стекла, способов выработки и декорирования на потребительские свойства и цену стеклянной и хрустальной посуды.		2
	<b>Практические занятия № 8</b> Сопоставление и маркировка ассортимента посудохозяйственных товаров из пластмасс.	1	3
Тема 4.6. Товары бытовой химии	<b>Содержание.</b> Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве. Классификация товаров бытовой химии.		2
	<b>Практическое занятие № 9</b> Классификации товаров бытовой химии.		3
Тема 4.7. Металлохозяйственные товары	<b>Содержание.</b> Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, металлоинструментов, изделий ремонтно-строительного назначения, садово-огородного инвентаря и оборудования. Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты.		2
	<b>Практическое занятие № 10</b> Классификации и ассортимента металлохозяйственных товаров. Дефекты при их изготовлении. Заполнение дефектной ведомости		3
Тема 4.8. Спортивные товары	<b>Содержание.</b> Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов.		2
	<b>Практическое занятие № 11</b> Анализ ассортимента группы спортивных товаров.	1	3
Тема 4.9. Электробытовые товары	<b>Содержание.</b> Группировка электробытовых товаров. Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы осветительные накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.		2
Тема 4.10. Мебельные товары	<b>Содержание.</b> Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовом. Показатели качества мебели и методы их оценки.		
Тема 4.11. Ювелирные товары и часы	<b>Содержание.</b> Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров. Единая система наименований и индексации бытовых часов.		
Тема 4.12. Игрушки	<b>Содержание.</b> Дефекты игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек.		

<b>Самостоятельная работа по разделу 4</b> <b>Написать реферат на одну из тем:</b> Классификация и функциональные свойства посуды основные товароведные характеристики ювелирных личных украшений группы духов в зависимости от состава и степени стойкости запаха требования, предъявляемые к потребительским свойствам обуви	24	3
<b>Дифференцированный зачет (комплексный)</b>		3
<b>ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности), в том числе в форме практической подготовки</b> <b>Виды работ.</b> 1. Определение показателей ассортимента. 2. Изучение формирования ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации. 3. Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. 4. Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями. 5. Установление градаций качества. 6. Определение факторов качества товаров и их классификация. 7. Изучение методов определения качества продукции различными методами. 8. Обеспечение надлежащего качества и сохранности товара. 9. Оформление товарно-сопроводительных документов и маркировка 10. Расшифровка маркировочных обозначений. 11. Контроль режима и сроков хранения товаров. 12. Участие в обеспечении соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке и срокам хранения. 13. Определение химических, физических, физико-химических и биологических свойств товаров 14. Выбор номенклатуры потребительских свойств товаров	72	3
<b>Итого по ПМ.03</b>	<b>265</b>	

Для характеристики уровня усвоения учебного материала целесообразно использовать следующие обозначения:

- 1 - ознакомительный - (теоретический обзор материалов курса);
- 2 - репродуктивный - (выполнение заданий по практике);
- 3 - продуктивный - (самостоятельные творческие задания).



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

<b>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</b>	<p><b>Лаборатория товароведения</b> (класс ПК, объединенных в локальную сеть, с выходом на эл. портал)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- доска</li><li>- стол преподавателя</li><li>- стул для преподавателя</li><li>- комплекты учебной мебели</li><li>- демонстрационное оборудование: проектор и компьютер</li><li>- учебно-наглядные пособия</li></ul> <p><b>Лицензионное ПО и базы данных:</b> 1С: Предприятие 8: Сублицензионный договор Kaspersky Endpoint Security: Сублицензионный договор Microsoft Office: Сублицензионный договор Microsoft Windows: Сублицензионный договор Консультант+: Договор об информационной поддержке Microsoft Visio Subscription ID: ICM-182376 based OVS V9452554 по Сублицензионный договор Microsoft Visual Studio Subscription ID: ICM-182376 based OVS V9452554 по Сублицензионный договор</p> <p><b>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, помещение для самостоятельной работы и курсового проектирования</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- комплекты учебной мебели</li><li>- компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему</li></ul> <p><b>Лицензионное ПО и базы данных:</b> 1С: Предприятие 8: Сублицензионный договор Kaspersky Endpoint Security: Сублицензионный договор Microsoft Office: Сублицензионный договор Microsoft Windows: Сублицензионный договор Консультант+: Договор об информационной поддержке Система «Антиплагиат.ВУЗ»: Договор Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROФобразование», договор</p>
---	--

<p><b>МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров</b></p>	<p><b>Лаборатория товароведения</b> (класс ПК, объединенных в локальную сеть, с выходом на эл.портал) - доска - стол преподавателя - стул для преподавателя - комплекты учебной мебели - демонстрационное оборудование: проектор и компьютер - учебно-наглядные пособия</p> <p><b>Лицензионное ПО и базы данных:</b> 1С: Предприятие 8: Сублицензионный договор Kaspersky Endpoint Security: Сублицензионный договор Microsoft Office: Сублицензионный договор Microsoft Windows: Сублицензионный договор Консультант+: Договор об информационной поддержке Microsoft Visio Subscription ID: ICM-182376 based OVS V9452554 по Сублицензионный договор № Tr000693516 Microsoft Visual Studio Subscription ID: ICM-182376 based OVS V9452554 по Сублицензионный договор № Tr000693516</p> <p><b>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, помещение для самостоятельной работы и курсового проектирования</b> - комплекты учебной мебели - компьютерная техника с подключением к сети «Интернет», доступом в электронную информационно-образовательную среду и электронно-библиотечную систему</p> <p><b>Лицензионное ПО и базы данных:</b> 1С: Предприятие 8: Сублицензионный договор Kaspersky Endpoint Security: Сублицензионный договор Microsoft Office: Сублицензионный договор Microsoft Windows: Сублицензионный договор Консультант+: Договор об информационной поддержке Система «Антиплагиат.ВУЗ»: Договор Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование», договор</p>
<p><b>Производственная практика (по профилю специальности)</b></p>	<p>ООО "Робомаркет" Договор</p>

**Помещение для самостоятельной работы**

(класс ПК, объединенных в локальную сеть, с выходом на эл.портал)

- доска
- стол преподавателя
- стул для преподавателя
- комплекты учебной мебели
- демонстрационное оборудование: проектор и компьютер
- учебно-наглядные пособия

#### **Лицензионное ПО и базы данных:**

1С: Предприятие 8:

Сублицензионный договор

Kaspersky Endpoint Security:

Сублицензионный договор

Microsoft Office:

Сублицензионный договор

Microsoft Windows:

Сублицензионный договор

Консультант+:

Договор об информационной поддержке

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основная литература**

#### **Теоретические основы товароведения**

Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93399>

Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/80293>

Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>

#### **Дополнительная литература**

Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 452 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100373>

Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865>

Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86287>

#### **Основная литература**

Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров : учебное пособие для СПО / Д. В. Закамов, А. Р. Луц, Д. А. Майдан, Е. А. Морозова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-1264-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106864>

Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 452 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100373>

Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/80293>

#### **Дополнительная литература**

Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-405-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88443>

Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86287>

Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93399>

#### **Основная литература**

**Производственная  
практика  
(по профилю  
специальности)**

Грибанова, И. В. Товароведение : учебное пособие / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 359 с. — ISBN 978-985-503-909-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93399>

Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-4486-0533-8, 978-5-4488-0226-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/80293>

Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>

**Дополнительная литература**

Аксёнова, Л. И. Товароведение непродовольственных товаров : учебное пособие / Л. И. Аксёнова, Н. А. Сариева, Г. В. Герлиц. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 452 с. — ISBN 978-985-7234-20-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100373>

Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865>

Щетилина, И. П. Товароведение продовольственных товаров. Практикум : учебное пособие / И. П. Щетилина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-00032-354-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86287>

**Интернет-ресурсы:**

[www.ecsocman.edu.ru](http://www.ecsocman.edu.ru)

Электронный ресурс «Экономический портал» Форма доступа: [www.economicus.ru](http://www.economicus.ru)

[www.gost.ru](http://www.gost.ru) – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РОССТАНДАРТ

[www.standards.ru](http://www.standards.ru) – электронный магазин стандартов

[www.tehлит.ru](http://www.tehлит.ru) - электронная интернет библиотека «Техническая литература»

[www.snaitovar.ru](http://www.snaitovar.ru) – электронный каталог «Знай товар»

[www.tovaroveded.ru](http://www.tovaroveded.ru) - информационный сайт «Товаровед»

[.http://www.ruzpolimer.ru/article/plastic\\_injection\\_molding.html](http://www.ruzpolimer.ru/article/plastic_injection_molding.html) пластмассы

<http://www.vitamarg.com/eco/article/679-vliynie-bitovoy-himii> - товары бытовой химии.

<http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/keramicheskie-tovary.html> - керамические и стеклянные товары.

<http://cnpbiz.ru/category/dekorirovanie-keramicheskikh-izdelij/> керамические и стеклянные товары.

<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/12-1-0-55> - мебельные товары.  
<http://www.santehmag.ru/santehnika/santeh240210.htm> - сантехническое оборудование.  
<http://www.sykt24.ru/news/507> - канцелярские товары  
<http://tovaroved.ucoz.ru/publ/5-1-0-10> - экспертиза качества обувных товаров.

#### **Журналы:**

- 1 Стратегия бизнеса М. Реальная экономика <https://profspo.ru/magazines/106278>
2. Вопросы управления Уральский институт управления 2021 <https://profspo.ru/magazines/87622>
3. Учет и статистика Ростов . Ростовский государственный экономический университет <https://profspo.ru/magazines/61925>
4. Современная конкуренция М. Синергия пресс <https://profspo.ru/magazines/11778>
5. Управление продажами
6. Реклама. Теория и практика
7. PR и реклама. Практические аспекты

#### **4.3. Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Информация о специальных условиях, созданных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, размещена на сайте университета (<http://www.mfua.ru/sveden/objects/#objects>).

Для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата обеспечиваются условия беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовую, туалетные, другие помещения (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и др.).

Для адаптации к восприятию обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушенным слухом справочного, учебного материала имеются следующие условия:

- для лучшей ориентации в аудитории, применяются сигналы, оповещающие о начале и конце занятия (слово «звонок» пишется на доске);
- внимание слабослышащего обучающегося привлекается педагогом жестом (на плечо кладется рука, осуществляется нерезкое похлопывание);
- разговаривая с обучающимся, педагог смотрит на него, говорит ясно, короткими предложениями, обеспечивая возможность чтения по губам.

Компенсация затруднений речевого и интеллектуального развития слабослышащих инвалидов и лиц с ОВЗ проводится за счет:

- использования схем, диаграмм, рисунков, компьютерных презентаций с гиперссылками, комментирующими отдельные компоненты изображения;
- регулярного применения упражнений на графическое выделение существенных признаков предметов и явлений;
- обеспечения возможности для обучающегося получить адресную консультацию по электронной почте по мере необходимости.

Для адаптации к восприятию инвалидами и лицами с ОВЗ с нарушениями зрения справочного, учебного, просветительского материала, предусмотренного образовательной программой, обеспечиваются следующие условия:

- ведется адаптация официального сайта в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению, обеспечивается наличие крупношрифтовой справочной информации о расписании учебных занятий;

- в начале учебного года обучающиеся несколько раз проводятся по зданию МФЮА для запоминания месторасположения кабинетов, помещений, которыми они будут пользоваться; педагог, его собеседники, присутствующие представляются обучающимся, каждый раз называется тот, к кому педагог обращается;

- действия, жесты, перемещения педагога коротко и ясно комментируются; печатная информация предоставляется крупным шрифтом (от 18 пунктов), тотально озвучивается; обеспечивается необходимый уровень освещенности помещений;

- предоставляется возможность использовать компьютеры во время занятий и право записи объяснения на диктофон (по желанию обучающегося).

При необходимости предоставляются бесплатно специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература. Имеется возможность предоставления услуг ассистента, оказывающего обучающимся с ОВЗ необходимую техническую помощь, в том числе услуг сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется преподавателем в соответствии с учебным планом. При необходимости обучающемуся с ОВЗ с учетом его индивидуальных психофизических особенностей дается возможность пройти промежуточную аттестацию устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п., либо предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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.	Исследование состояния потребительского рынка по ассортиментным группам товаров Формирование торгового ассортимента по результатам анализа ассортиментной политики торговой организации Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Расчет показателей ассортимента Выявление факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров Определение номенклатуры показателей качества, обеспечивающие безопасность товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	Применение нормативных документов по порядку списания товарных потерь. Расчет количественных потерь: естественной убыли и предреализационных товарных потерь. Планирование мер по предупреждению и сокращению товарных потерь	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и решения ситуаций, оценка результата. Тестовый контроль знаний.
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	Анализ товарной информации в соответствии с установленными требованиями Расшифровка маркировки товаров. Распознавание информационных знаков	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. Оценка качества и установление соответствия требованиям нормативных документов Определение градаций качества Распознавание и диагностика дефектов товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. Тестовый контроль знаний.

		Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Выявление факторов, влияющих на сохранение качества и безопасность товаров при транспортировке и хранении товаров Соблюдение сроков и условий хранения товаров в соответствии с требованиями стандарта Проверка правильности оформления сопроводительных документов при приемке товарных партий	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке Прохождение медицинских осмотров и санитарных минимумов	Контроль руководителей практики, за соблюдением правил личной гигиены
ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	Контроль качества и количества товаров	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.
	Отбор проб товаров, для оценки и контроля качества	
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	Анализ сопроводительных документов, подтверждающих соответствие товаров, установленным требованиям ТР.	Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.

<b>Требования к результатам освоения (общие компетенции)</b>	<b>Формы и методы сформированности компетенций</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Оценка преподавателя в участии студента в учебных, образовательных, воспитательных мероприятиях в рамках профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение за соблюдением технологии изготовления продукта.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Наблюдение за поведением в нестандартных и нестандартных ситуациях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Наблюдение, оценка преподавателем решения профессиональных задач, практического задания.
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Определение преподавателем лидерских качеств, наблюдение за отношениями внутри группы. Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с преподавателем и руководителями.
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Наблюдение за развитием самообразования.
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Наблюдение за соблюдением действующего законодательства и обязательных требований нормативных документов, а также требований стандартов, технических условий.



