

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Аксенова Татьяна Алексеевна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.06.2021 09:15

Идентификатор ключа:

6f9e8fef93cabde10122c8f7fc53725f900c0bb6ec4d7b290b531dccaadcebea

Согласовано

Генеральный директор ОАО

«Курскстройизыскания»

Р.Л. Тюленев

«26» июня 2020 г.



ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ АССОЦИАЦИЯ
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ФИНАНСОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (РФЭТ)

Цикловая комиссия управления, торговли и гуманитарных дисциплин

Утверждаю

зам. директора по УР

Ю.И. Петренко

«26» июня 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ


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

специальности **38.02.04 «Коммерция (по отраслям)»**
(базовой подготовки)

(Заочная форма обучения)

Курск
2020

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 года № 539.

Составитель  М.В. Маринченко

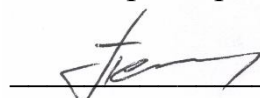
Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» утверждена на заседании цикловой комиссии управления, коммерции и гуманитарных дисциплин протокол №10 от «26» июня 2020 г.

Председатель цикловой комиссии  С.В. Долженков

**Изменения в рабочей программе профессионального модуля
ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества
и обеспечение сохраняемости товаров
на 2021 /2022 уч. г.**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

 Ю.И. Петренко

«25» июня 2021 г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1) внесены изменения в список основной литературы.

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии управления, коммерции и гуманитарных дисциплин, протокол № 8 от «25» июня 2021 г.

Председатель цикловой комиссии  С.В. Долженков

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	15
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 **Коммерция (по отраслям)** (базовой подготовки), 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 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;

и общих компетенций (ОК):

- 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.

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 (У-1);
- формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент (У-2);
- оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества (У-3);
- рассчитывать товарные потери и списывать их (У-4);
- идентифицировать товары (У-5);
- соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним (У-6);

знать:

- теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них (З-1);
- виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания (З-2);
- классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку (З-3);
- условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним (З-4);
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров (З-5).

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего –362 часа

в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося –362 часа, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося –90 часов;
самостоятельной работы обучающегося –200 часов;
учебной практики обучающегося – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости 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 организаций, 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.
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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)				Практика	
			Обязательная аудитория учебная нагрузка обучающегося					Самостоятельная работа обучающегося, часов
			Всего, в часов, в т.ч.:	обзорные занятия, часов	лабораторные работы и практические занятия, часов	Курсовое проектирование		
1	2	3	4	5	6	7	Учебная, час	
ПК 3.1-3.8	МДК.03.01 Теоретические основы товарведения	70	54	20	18	16	16	
	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	220	36	18	14	4	184	
	Учебная практика	72						72
	Всего:	362	90	38	32	20	200	

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
МДК 03.01. Теоретические основы товароведения.		
Тема 1. Объекты и субъекты товароведной деятельности	Содержание учебного материала: Объекты товароведной деятельности. Товары и их функции. Субъекты товароведной деятельности. Товароведы, потребители. Основные требования к профессиональной компетентности товароведа. Основные квалификационные категории товароведов.	2
Тема 2. Методы товароведения. Классификация методов.	Содержание учебного материала: Общее понятие «метод». Основные группы методов товароведения. Классификация как метод товароведения. Основные виды товароведческой классификации товаров. Основные виды классификаторов товаров. Кодирование товаров.	2
Тема 3. Ассортимент товаров. Основные понятия.	Содержание учебного материала: Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом.	2
Тема 4. Качество товаров. Основные понятия.	Содержание учебного материала: Понятие качества товаров. Понятие свойства товаров. Основные показатели качества товаров. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей.	2
Тема 5. Оценка качества. Понятие и этапы оценки качества. Градации качества. Несответствие и дефекты товаров.	Содержание учебного материала: Оценка качества. Брак, сортмент, дефект и их виды. Понятие и этапы оценки качества. Градации качества. Несответствие и дефекты товаров. Основные меры по устранению несоответствий и дефектов товаров.	2
	Практические занятия №1-9. Выполнение ПЗ-1 «Проведение анализа ассортимента товаров и оценки качества товаров по заданной имитационной ситуации».	18
Тема 6. Количественная характеристика товаров. Основные понятия. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров.	Содержание учебного материала: Понятия "единичные экземпляры", "комплексная упаковочная единица", "комплект товаров", "товарная партия". Общие и специфические количественные характеристики товара. Понятие "проба", "выборка". Последовательность отбора проб и образцов из товарных партий разных способов размещения. Условия принятия партии товара на торговую базу. Понятия "приёмочное и браковочное число". Понятие "идентификация продукции".	2
Тема 7. Физические свойства товаров.	Содержание учебного материала:	-

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Тема 8. Химический состав и свойства товаров. Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические вещества.	Общие физические свойства товаров (масса, длина, объём, площадь). Теплофизические свойства товаров. Специфические физические свойства товарных партий. Структурно - механические свойства отдельных товаров. Нагрузки, виды нагрузок. Понятие "деформация" и её виды. Теплофизические и электрофизические свойства товаров.	2
Тема 9. Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Формирующие факторы	Содержание учебного материала: Определение "вода", классификация товаров по содержанию воды. Понятие "сухие неорганические вещества". Понятие "минеральные вещества, классификация товаров по содержанию минеральных веществ. Неорганические кислоты, основания и их соли. Газы, сухие неорганические вещества.	2
Тема 10. Сохраняющие факторы. Упаковка товаров. Транспортирование товаров. Хранение товаров.	Содержание учебного материала: Понятие "обеспечение товароведных характеристик товаров". Понятие технологического жизненного цикла товаров и его основных стадий. Понятия "фактор", "формирующие факторы". Понятие "спрос". Регламентация товароведных характеристик товаров.	2
Тема 11. Товарные потери. Виды потерь.	Содержание учебного материала: Понятие "сохраняющие факторы". Понятие "упаковка", виды упаковок. Основные требования к упаковке. Транспортирование товаров и его виды. Основные условия хранения товаров.	-
Тема 12. Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации.	Содержание учебного материала: Понятие "товарные потери". Виды товарных потерь. Основные причины возникновения товарных потерь. Способы предотвращения товарных потерь. Практические занятия №10-11. Выполнение ПЗ-2 «Составление базы данных «Товарные потери, обеспечение сохранности товаров» с использованием заданной формы».	4
Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01.	Содержание учебного материала: Понятие "товарная информация", основные виды товарной информации. Основные требования к товарной информации. Основные средства товарной информации, понятие "маркировка". Производственная маркировка и её виды. Торговая маркировка и её виды. Понятие "товарные знаки", их классификация.	2
	Практические занятия. Курсовое проектирование	16
	- систематическая проработка лекций и специальной литературы; - работа с нормативными документами. - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. - выполнение самостоятельной работы №1. - выполнение самостоятельной работы №2.	16

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1 - выполнение самостоятельной работы №3. - написание реферата по выбранной теме. - подготовка презентации по выбранной теме. - подготовка опережающих заданий; - контрольное тестирование по изученным темам.	2	3
Дифференцированный зачет по МДК.03.01		
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		
Тема 1. Потребительские свойства продовольственных и непродовольственных товаров	Содержание учебного материала Понятия "потребительская стоимость", "потребительские и функциональные свойства", "свойства социального, классификационного и универсального назначения". Понятия "ремонтпригодность", "сохраняемость". Показатели качества товаров, признаки их классификации. Основные потребительские свойства непродовольственных товаров широкого потребления.	80
Тема 2. Классификация и кодирование товаров народного потребления	Содержание учебного материала Понятия "классификация товаров", "объект классификации", "признак классификации", "цель классификации". Основные методы классификации: иерархический и фасетный и их характеристики. Понятие "кодирование". Основные методы кодирования: порядковый, серийно - порядковый, последовательный, параллельный. Понятие "классификатор", виды классификаторов. Товароведная классификация товаров.	2
Тема 3. Качество товаров. Техническое регулирование и стандартизация товаров. Подтверждение соответствия качества товаров	Содержание учебного материала Понятие и основные этапы оценки качества. Комплексные показатели качества: градация, класс, сорт. Понятия "брак" и "отходы". Понятия "товарный сортмент", "пересортица". Понятие "дефект", классификация дефектов. Виды дефектов, действия по предупреждению и устранению дефектов.	-
Тема 4. Конкурентоспособность потребительских товаров	Содержание учебного материала: Понятия "товар" и "конкурентоспособность товара". Определение бора потребительских параметров товара. Пути повышения конкурентоспособности товара.	-
Практические занятия №1-2.	Выполнение ПЗ-1 «Составление базы данных «Конкурентоспособность потребительских товаров»».	4

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
Тема 5. Товароведно – коммерческая характеристика основных групп товаров народного потребления (продовольственных товаров)	Содержание учебного материала : Общая характеристика товаров входящих в группу "зерномучные и кондитерские товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "пищевые концентраты, пищевые жиры, вкусовые товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "крахмал, крахмалопродукты, сахар, мёд". Общая характеристика товаров входящих в группу "свежие и переработанные овощи, плоды, грибы". Общая характеристика товаров входящих в группу "молоко и молочные продукты". Общая характеристика товаров входящих в группу "рыба и рыбные товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "яйца и яичные продукты".	2
Тема 6. Товароведно – коммерческая характеристика основных групп товаров народного потребления (непродовольственных товаров)	Содержание учебного материала : Общая характеристика товаров входящих в группу "текстильные, трикотажные, швейные товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "обувные, пушно - меховые товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "мебельные товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "строительные товары, металлохозяйственные товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "стеклянные, керамические товары, бытовая химия". Общая характеристика товаров входящих в группу "электротовары, ювелирные товары". Общая характеристика товаров входящих в группу "парфюмерно - косметические и галантерейные товары".	2
Тема 7. Роль хранения в цепи товародвижения	Практическая работа № 3-4. Выполнение ПЗ-2 «Моделирование работы товароведа при приемке товаров по заданной имитационной ситуации»	4
Тема 8. Безопасность товаров. Безвредность продуктов питания. Безопасность промышленных товаров.	Содержание учебного материала: Понятие "хранение". Основные виды изменений во время хранения пищевых продуктов. Понятие "автолиз". Основные условия хранения отдельных видов пищевых продуктов. Основные методы хранения основных видов пищевых продуктов.	2
Тема 9. Идентификация и фальсификация товаров.	Содержание учебного материала: Основные условия безвредности продуктов питания. Основные условия безопасности промышленных товаров.	2
Тема 9. Идентификация и фальсификация товаров.	Содержание учебного материала: Понятие идентификации продукции. Основные цели и задачи идентификации продукции. Виды, средства и критерии идентификации продукции. Методы идентификации. Понятие фальсификации продукции. Основные виды фальсификации продукции.	2

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
	<p>Практическая работа № 5-7.</p> <p>Выполнение ПЗ-3 «Формирование ассортимента непродовольственных товаров по самостоятельно созданной имитационной ситуации»</p>	6
Тема 10. Современные материалы и способы упаковки товаров	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Понятие тара и упаковка. Основные виды тары и упаковки. Современные концепции товарной упаковки.</p>	2
Тема 11. Информационные сведения о товаропроизводителях и товарах	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Понятие "товарная информация". Основные виды товарной информации. Основные задачи товарной информации. Основные этапы товарного рекламирования. Система штрихового кодирования и её особенности. Маркировка продукции.</p>	2
Тема 12. Экспертиза товаров	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Понятие "экспертиза". Основные виды экспертизы. Организация и порядок проведения товарной экспертизы. Порядок проведения экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения.</p>	-
Тема 13. Ответственность изготовителя (продавца) за качество и безопасность продукции	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Ответственность товаропроизводителей за качество продукции за рубежом. Основные положения Закона РФ "О защите прав потребителей". Основные нормативные акты РФ, утверждающие список товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению. Основные виды гражданско - правовой и прочих видов ответственности изготовителя, продавца и исполнителя.</p>	-
	Практические занятия. Курсовое проектирование	4
<p>Самостоятельная работа обучающихся по МДК.03.02:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систематическая проработка лекций и специальной литературы; - работа с нормативными документами. - подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, выполнение заданий практической работы, оформление практических работ. - выполнение самостоятельной работы №1. - выполнение самостоятельной работы №2. - выполнение самостоятельной работы №3. - выполнение самостоятельной работы №4. - написание реферата по выбранной теме. - подготовка презентации по выбранной теме. - подготовка опережающих заданий; 		184

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МКД) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов
1	2	3
- контрольное тестирование по изученным темам.		
Экзамен по МДК.03.02		
Учебная практика профессионального модуля		
Виды работ:		
<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортиментной политики торгового предприятия - формирование ассортимента для достижения наибольших объемов товарооборота - разработка ассортиментной матрицы отдела - работа с ассортиментной матрицей - разработка таблицы «Номенклатура показателей качества товаров» - расчет естественной убыли - оформление акта о бое, ломе, порче товара - ознакомление с ГОСТ Р «Информация, наносимая на потребительскую тару» - проведение идентификации маркировки товаров различных товарных групп - подготовка заключения о соответствии маркировки нанесенной на потребительскую тару требованиям ГОСТ Р - ознакомление с принципом построения товарных классификаторов - разработка товарного классификатора для отдела, магазина - выявление дефектов товаров различных товарных групп - определение градаций качества товаров, принадлежность товаров к товарному сорту по органолептическим показателям - составление карт «Условия и сроки хранения отдельных видов товаров» - изучение структуры различных видов сопроводительных документов - оформление сопроводительных документов с учетом требований по оформлению к ним. - разработка карт «Требования к упаковке товара» - разработка карт «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам товаров». - измерение товаров - решение практических задач по переводу внесистемных единиц измерения в системные - ознакомление со структурой технических регламентов - работа с техническими регламентами на отдельные виды товаров народного потребления - изучение структуры сертификатов соответствия - определение подлинности сертификатов соответствия 	72	
чет по учебной практике		
Квалификационный экзамен по профессиональному модулю		
Курсовая работа по ПМ.03		
Всего		362

4. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Смотри приложение № 1.

Смотри приложение № 2.

Смотри приложение № 3.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

5.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Аудиторная база (лекционная аудитория, аудитория для проведения практических занятий, виртуальные классные комнаты на портале РФЭТ)
2. Организационно-технические средства и аудиовизуальный фондовый материал, мультимедийное оборудование.
3. Комплекты видеофильмов, аудиокниг, CD-дисков по проблемам дисциплины.
4. Интернет.
5. Информационно-правовая система «Консультант +»

5.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативные документы:

1. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Закон РФ от 23 сентября 1992 г. № 3520-1 «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров»
3. Федеральный закон от 20 февраля 1995 г. № 24-ФЗ «Об информации, информатизации и защите информации» (с изм. и доп.).
4. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
5. Правила продажи отдельных видов товаров. Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 г. № 55.
6. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 «Системы менеджмента качества. Основные положения».
7. СанПиН 2.3.2.1078-2003 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
8. СанПиН 2.6.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Учебники и учебные пособия:

1. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров//учебник/М.А. Николаева, Л.В. Карташова. НОРМА.-2019 [Электронный ресурс].
Режим доступа: <https://new.znaniium.com>
2. Основы товароведения продовольственных товаров//учебное пособие/Т.С Павлова.ИНФРА-М.–2020, 221 с. [Электронный ресурс].

Режим доступа: : <https://new.znaniium.com/catalog/product/1001646>

3. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. [Электронный ресурс – образовательное пространство обучающегося]; Региональный финансово-экономический техникум. – Курск, 2020.

Режим доступа: <https://com.rfet.ru/mgmt/course/~vPtH/~2ZxF>

4. Основы товароведения продовольственных товаров: учебное пособие / Т.С. Павлова. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — [Электронный ресурс].

Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1001646>

5. Товароведение непродовольственных товаров: Учебное пособие / Голубенко О.А., Новопапловская В.П., Носова Т.С. - Москва: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. - [Электронный ресурс].

Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/497478>

6. МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Курс лекций. [Электронный ресурс – образовательное пространство обучающегося]; Региональный финансово-экономический техникум. – Курск, 2020.

Режим доступа: <https://com.rfet.ru/course/~vPtH>

Дополнительные источники:

1. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - Москва :ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 156 с.: - (СПО). - [Электронный ресурс].

Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1021058>

2. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - [Электронный ресурс].

Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1046411>

3. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Юрайт, 2016. — 405 с.

4. Товарный менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Юрайт, 2019. — 405 с.

5. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Чалых Т.И., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю.; Под ред. Чалых Т.И. - Москва :Дашков и К, 2017. - 760 с.

6. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров / учебник для СПО/ Рябкова Д.С., Левкин Г.Г.— Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 200 с.

7. Калачев, С.Л. Товароведение и экспертиза транспортных средств личного пользования: Учебник / С.Л. Калачев. - М.: ИТК Дашков и К, 2016. - 312 с.

8. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбуччиянц. - М.: ИТК Дашков и К, 2016. - 400 с.

9. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник, 2-е изд.(изд:2) / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко и др.. - М.: ИТК Дашков и К, 2015. - 660 с.

10. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие. 4-е изд., испр. и доп. / О.К. Мотовилов и др.. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с.

11. Петрушко, И.М. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Уч.пособие, 4-е изд., испр. и доп. / И.М. Петрушко. - СПб.: Лань, 2016. - 320 с

12. Трисвятский, Л.А. Товароведение зерна и продуктов его переработки: учебник для сузов 4-е изд. перер.и доп. / Л.А. Трисвятский, И.С. Шатилов. - М.: Альянс, 2016. - 415 с.

13. Чалых, Т.И. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: Учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева. - М.: Дашков и К, 2016. - 760 с.

Периодическая литература:

Журнал «Совместная торговля»,
Журнал «Мерчендайзинг»,
Журнал «Торговое оборудование»,
Журнал «Спрос».

Интернет-ресурсы

1. Электронная библиотека Регионального финансово-экономического техникума

<http://students.rfet.ru/a/students/library.jsp>

2. Электронная библиотека Регионального финансово-экономического техникума

<http://lib.rfet.ru/>

3. Электронно - библиотечная система iBooks

<http://ibooks.ru/>

4. Федеральный портал «Российское образование»

<http://www.edu.ru/>

5. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»

<http://school-collection.edu.ru/>

6. Российская Государственная Библиотека

<http://www.rsl.ru/>

7. Фундаментальная библиотека СПбГПУ

5.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Образовательный процесс по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) ведется по заочной форме обучения с осуществлением видов учебной деятельности: обязательные аудиторские занятия (лекция, семинар, практические занятия), промежуточная аттестация, учебная практика.

Практические занятия выполняются в объеме, предусмотренном учебным планом по данной специальности.

Освоение данного модуля осуществляется на 3 курсе обучения.

При освоении программы МДК.03.01 «Теоретические основы товароведения» формой контроля является дифференцированный зачет. При освоении программы МДК.03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» формой контроля является экзамен. Формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный).

Учебная практика проводится образовательным учреждением концентрировано в лаборатории учебной бухгалтерии с целью освоения профессиональных компетенций.

Освоению ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» предшествуют следующие учебные дисциплины и профессиональные модули:

1. Экономика организации
2. Статистика
3. Налоги и налогообложение
4. Основы бухгалтерского учета
5. Безопасность жизнедеятельности
6. Основы бухгалтерского учета
7. Менеджмент
8. Информационные технологии в профессиональной деятельности
9. Финансы, денежное обращение и кредит
10. Правовое обеспечение профессиональной деятельности
11. ПМ.01 Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин и МДК:

1. Стандартизация и метрология
2. Бухгалтерский учет
3. Организация торговли».

Преподавание ПМ.03. «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» проводится в тесной связи с другими ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью; ПМ.02 «Организация и проведение экономической и маркетинговой деятельности»

5.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса
Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: имеют высшее образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав:

Учебная практика - имеют высшее образование соответствующего профилю преподаваемого модуля, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК.3.1. Участвовать в формировании ассортимента соответствия ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров	- распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; - выбор номенклатуры показателей качества товаров.	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный) по ПМ.03</i>
ПК.3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- расчет товарных потерь.	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>
ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку соответствия установленными требованиями	- расшифровка маркировки в соответствии с установленными требованиями.	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- выбор классификационных признаков и проведение классификации товаров; - определение качества товаров по органолептическим показателям в соответствии с требованиями стандартов и технологических регламентов; - определение градации качества.	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	- размещение товаров на хранение, в соответствии с требованиями нормативных документов и правил техники безопасности; - оформление и проверка сопроводительных документов.	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>
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, упаковке; - оценка качества процессов в соответствии с установленными требованиями	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>
ПК. 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные измерения в системные	- перевод внесистемных единиц в системные	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>
ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	- проверка документов по подтверждению соответствия в мероприятиях по контролю	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i> <i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i> <i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i> <i>Экзамен по МДК.03.02</i> <i>Экзамен (квалификационный)</i>

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценка результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	- демонстрация интереса к будущей профессии	<i>Оценка выполнения курсовой работы</i> <i>Наблюдение и оценка</i>

к ней устойчивый интерес.		<i>выполнения практических заданий Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i>
ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач в области продажи непродовольственных и продовольственных товаров; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Оценка выполнения курсовой работы Наблюдение и оценка выполнения практических заданий Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики Дифференцированный зачет по МДК.03.01 Экзамен по МДК.03.02 Экзамен (квалификационный)</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Оценка выполнения курсовой работы Наблюдение и оценка выполнения практических заданий Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики)</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации	<i>Оценка выполнения курсовой работы Наблюдение и оценка выполнения практических заданий Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики Дифференцированный зачет по МДК.03.01 Экзамен по МДК.03.02 Экзамен (квалификационный)</i>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие со студентами, преподавателями, в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании и организации групповой работы.	<i>Положительный отзыв руководителя практики</i>
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием,	- демонстрация способности самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	<i>Оценка выполнения самостоятельной работы</i>

осознанно планировать повышение квалификации	заниматься самообразованием; - участие в планировании повышения квалификации	
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- демонстрация соблюдения действующего законодательства, нормативных документов, требований стандартов и технических условий.	<p><i>Оценка выполнения курсовой работы</i></p> <p><i>Наблюдение и оценка выполнения практических заданий</i></p> <p><i>Наблюдение и оценка выполнения работ в процессе практики</i></p> <p><i>Дифференцированный зачет по МДК.03.01</i></p> <p><i>Экзамен по МДК.03.02</i></p> <p><i>Экзамен (квалификационный)</i></p>