

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по
учебной работе

И.А. Емельянова

«31» 08 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03

**ПМ 03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

*по программе подготовки специалистов среднего звена
социально-экономического профиля*

Квалификация выпускника – менеджер по продажам

Великий Новгород, 2020

Рабочая программа по профессиональному модулю ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров» по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 мая 2014 г. № 539 и учебным планом.

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Андреева Е.Н. *преподаватель*

Кравченко С.В. *методист УМО*

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	8
3.2 Содержание профессионального модуля	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	21
4.2 Информационное обеспечение обучения	21
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	21
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля	25
6.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации	29
7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	32

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебного модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПЗ.1Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.

ПЗ.2 Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.

ПЗ.3Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.

ПЗ.4 Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.

ПЗ.5Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПЗ.6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПЗ.7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.

ПЗ.8.Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

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

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

иметь практический опыт:

- определения показателей ассортимента;
- распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
- установления градаций качества;

- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

уметь:

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

знать:

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

1.3 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля:

Всего – 624 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 480 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 320 часов; самостоятельной работы обучающегося – 160 часов; учебной и производственной практики – 144 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной 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, определять номенклатуру показателей качества

	товаров.
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и 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.

3.1 Тематический план профессионального модуля ПМ03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров»

очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1. - 3.3.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	60	40	20	0	20	-		
ПК 3.4. – 3.8.	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	420	280	116		140			
ПК 3.1. - 3.8.	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	624	320	136	0	160	-	72	72

заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т. ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т. ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1. - 3.3.	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	60	12	6	0	48	-		
ПК 3.4. – 3.8.	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	420	60	30		360			
ПК 3.1. - 3.8.	Учебная практика	72						72	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72							72
	Всего:	624	72	36	0	408	-	72	72

3.2 Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ03) Управление ассортиментом товаров

очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
---	---	-------------	------------------

1	2	3	4
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения		60	
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	
	1 Предмет и содержание товароведения. Задачи товароведения. Понятие о товаре. Свойства товаров		1
Тема 1.2 Классификация товаров	Содержание учебного материала	4	
	1 Цели, задачи и значение классификации товаров. Признаки классификации товаров.		2
	2 Системы классификации товаров. Виды классификаторов.		3
	Практические занятия	4	3
	1 Распределение товаров по группам, видам и сортам.		
	2 Расчёт контрольной цифры штрихового кода.		
Тема 1.3 Средства информации о товаре	Содержание учебного материала	2	2
	1 Требования к товарной информации, виды и формы товарной информации. Товарные знаки и марки.		
	Практические занятия	4	3
	1 Распознавание видов товарной информации.		
	2 Распознавание информационных знаков.		
Тема 1.4 Ассортимент товаров	Содержание учебного материала	4	2,3
	1 Понятие ассортимента товаров. Характеристика ассортимента. Промышленный и торговый ассортимент.		
	2 Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Формирование ассортимента товаров.		
	Практические занятия	4	3
	1 Решение задач с показателями ассортимента.		
	2 Составление алгоритма действий при формировании ассортимента товаров в магазине.		
Тема 1.5 Качество товаров	Содержание учебного материала	4	2
	1 Роль и значение качества. Свойства и показатели качества, критерии их выбора.		
	2 Методы определения значений показателей и оценка уровня качества. Контроль качества товаров, виды контроля. Дефекты товаров.		
	Практические занятия	8	3

	1	Отработка навыков использования органолептического метода при оценке уровня качества товаров.		
	2	Распознавание дефектов товаров		
	3	Распределение на группы факторов, влияющих на качество товаров.		
	4	Распознавание производственной, транспортной и торговой маркировки.		
Тема 1.6 Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	Содержание учебного материала		4	2
	1	Технологический жизненный цикл товаров. Факторы, влияющие на формирование качества.		
	2	Классификация и виды упаковки. Требования к ней. Транспортирование и хранение товаров.		
Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Подготовка рефератов по заданным темам. Нарисовать схему классификации заданной группы товаров.			20	2
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы				
«Ассортиментная политика ведущих товаропроизводителей»				
Учебная практика			12	
виды работ: применять методы товароведения.				
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			420	
Тема 2.1 Текстильные товары	Содержание учебного материала		18	2,3
	1	Виды текстильных волокон их свойства. Понятие о производстве тканей.		
	2	Ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей.		
	3	Ассортимент шелковых и шерстяных тканей.		
	4	Ассортимент нетканых, дублированных материалов и искусственного меха. Качество, маркировка, упаковка, хранение тканей.		
	5	Производство и ассортимент швейных товаров.		
	6	Качество, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров.		
	7	Производство трикотажных товаров. Ассортимент верхнего трикотажа.		
	8	Ассортимент бельевого и чулочно-носочного трикотажа.		
	9	Качество, маркировка, упаковка и хранение трикотажных товаров.		
	Практические занятия		20	3

	1	Распознавание видов волокон.		
	2	Распознавание видов ткацких переплетений и отделок.		
	3	Идентификация ассортимента тканей по натуральным образцам.		
	4	Определение качества тканей по органолептическим показателям		
	5	Идентификация ассортимента искусственного меха, нетканых и дублированных материалов		
	6	Идентификация ассортимента швейных товаров по образцам, каталогам.		
	7	Идентификация особенностей конструкции и пошива одежды (работа с журналами мод).		
	8	Определение качества швейных товаров по органолептическим показателям.		
	9	Идентификация ассортимента трикотажных товаров по образцам, каталогам.		
	10	Определение качества трикотажных товаров по органолептическим показателям.		
Тема 2.2 Парфюмерно-косметические товары	Содержание учебного материала		6	2
	1	Понятие о парфюмерно-косметических товарах. Ассортимент парфюмерных товаров.		
	2	Ассортимент косметических товаров		
	3	Качество, маркировка, упаковка, хранение парфюмерно-косметических товаров.		
	Практические занятия		2	3
Тема 2.3 Галантерейные товары	1	Распознавание парфюмерно-косметических товаров по образцам.		
	Содержание учебного материала		6	2
	1	Классификация галантерейных товаров. Ассортимент текстильной галантереи		
	2	Ассортимент металлической и пластмассовой галантереи.		
	3	Ассортимент кожаной галантереи. Хранение галантерейных товаров.		
Тема 2.4 Обувные товары	Практические занятия		2	3
	1	Идентификация ассортимента галантерейных товаров		
	Содержание учебного материала		12	2
	1	Классификация обувных товаров. Натуральные кожи, применяемые в производстве обуви		
	2	Искусственные материалы для обуви. Основы производства кожаной обуви.		
	3	Ассортимента кожаной обуви		
	4	Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение кожаной обуви.		

	5	Ассортимент резиновой обуви. Требование к качеству, маркировка, упаковка, хранение	6	3
	6	Валяная обувь: сырье, производство, ассортимент. Требование к качеству, маркировка, упаковка, хранение		
	Практические занятия			
	1	Идентификация ассортимента кожаной обуви		
	2	Идентификация ассортимента резиновой и валяной обуви		
	3	Отработка приёмов проверки качества обуви		
Тема 2.5 Пушно-меховые товары	Содержание учебного материала		8	2
	1	Понятие о пушно-меховых товарах. Пушной полуфабрикат.		
	2	Меховой полуфабрикат. Каракулево - мерлушечный полуфабрикат и шкуры морского зверя.		
	3	Ассортимент пушно-меховых товаров.		
	4	Сортировка пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка, хранение пушно-меховых товаров.		
	Практические занятия			
	1	Идентификация ассортимента пушно-меховых полуфабрикатов		
Тема 2.6 Ювелирные товары	Содержание учебного материала		4	2
	1	Понятие о ювелирных товарах. Сырье, применяемое для изготовления ювелирных товаров.		
	2	Ассортимент ювелирных товаров		
	Практические занятия			
	1	Идентификация сырья и ассортимента ювелирных товаров.		
Тема 2.7 Хозяйственные товары	Содержание учебного материала		16	2
	1	Классификация хозяйственных товаров. Понятия о стекле.		
	2	Производство стеклянных бытовых товаров. Ассортимент стеклянных бытовых товаров		
	3	Понятие о керамике. Ассортимент керамических бытовых товаров.		
	4	Требование к качеству. Маркировка, упаковка, и хранение.		
	5	Общие сведения о металлах. Ассортимент металлохозяйственных товаров		
	6	Общие сведения о пластмассах. Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс.		
	7	Качество, маркировка, упаковка и хранение хозяйственных товаров		

	8	Ассортимент товаров бытовой химии. Качество, маркировка, упаковка и хранение товаров бытовой химии.		
	Практические занятия		16	3
	1	Распознавание видов стекла.		
	2	Идентификация ассортимента стеклянных бытовых товаров.		
	3	Распознавание видов керамики.		
	4	Идентификация ассортимента керамических бытовых товаров.		
	5	Распознавание видов металлов. Идентификация ассортимента металлохозяйственных бытовых товаров.		
	6	Распознавание видов пластмасс. Идентификация ассортимента пластмассовых бытовых товаров		
	7	Идентификация ассортимента товаров бытовой химии.		
	8	Отработка приёмов проверки качества товаров хозяйственного назначения.		
Тема 2.8 Культурно-бытовые товары	Содержание учебного материала		12	2
	1	Классификация культтоваров. Ассортимент проводов и шнуров, электроустановочных изделий.		
	2	Ассортимент электрических бытовых товаров. Качество, маркировка упаковка и хранение электрических бытовых товаров.		
	3	Ассортимент школьно-письменных и канцелярских товаров. Ассортимент игрушек.		
	4	Ассортимент товаров для занятий спортом.		
	5	Ассортимент аудио-видео товаров.		
	6	Ассортимент музыкальных товаров.		
	Практические занятия		8	3
	1	Идентификация ассортимента электробытовых товаров.		
	2	Идентификация ассортимента школьно- письменных и канцелярских товаров.		
	3	Идентификация ассортимента игрушек		
	4	Идентификация ассортимента товаров для занятия спортом		
	Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 03.02		70	2
	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Изготовление раздаточного материала по темам.			

Составление алгоритма консультации на товары. Составление компьютерных презентаций по темам раздела.			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы «Из истории товаров» «Фабрики - изготовители товаров» «Новинки парфюмерно-косметических товаров» «Современные направления моды» «Новинки кожаной обуви»			
Тема 3.1 Введение в товароведение продовольственных товаров	Содержание учебного материала		8
	1	Вода, минеральные вещества. Значение в питании, свойства.	1,2
	2	Белки, жиры, углеводы. Значение в питании, классификация, свойства.	
	3	Витамины и прочие органические вещества. Значение в питании, содержание в продуктах.	
	4	Режим хранения и процессы, происходящие при хранении товаров. Консервирование продовольственных товаров.	
	Практические занятия		8
	1	Составление таблицы «Значение в питании и источники минеральных веществ». Распределение жиров на группы согласно классификации по заданию.	3
	2	Составление таблицы согласно заданию «Основные физиологические свойства и источники витаминов». «Выделение процессов, протекающих в пищевых продуктах под действием ферментов».	
	3	Расчет калорийности (энергетической ценности).	
	4	Составление алгоритма действий «Размещение товаров на хранение».	
Тема 3.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание учебного материала		8
	1	Зерно: строение, пищевая ценность. Крупа: пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству круп, хранение.	2
	2	Мука: пищевая ценность, виды помолов, сорта, требования к качеству, хранения. Макароны изделия: пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.	
	3	Хлеб и булочные изделия: сырье, производство, классификация, ассортимент. Требования к качеству хлебобулочных изделий, пороки, болезни, хранение.	

	4	Бараночные, сухарные и прочие виды хлебобулочных изделий: сырье, производство, ассортимент. Требования к качеству, пороки, хранение.		
	Практические занятия		8	3
	1	Ознакомление с ассортиментом круп и муки их органолептическая оценка качества.		
	2	Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и их органолептическая оценка качества.		
	3	Идентификация различных видов хлеба и булочных изделий. Выявление болезней и дефектов хлеба.		
	4	Ознакомление с ассортиментом бараночных, сухарных изделий и их органолептическая оценка качества.		
Тема 3.3 Свежие овощи и плоды	Содержание учебного материала		6	2
	1	Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи: строение, пищевая ценность, классификация. Требования к качеству, болезни, хранение.		
	2	Тыквенные, томатные, семечковые и косточковые плоды: строение, пищевая ценность, классификация. Требования к качеству, болезни, хранение.		
	3	Ягоды, субтропические и тропические плоды: строение, пищевая ценность, классификация. Требования к качеству, болезни, хранение.		
	Практические занятия		4	3
	1	Определение сортов клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей, выявление видов брака и болезней.		
	2	Определение сортов тыквенных, томатных и прочих видов овощей и выявление видов брака и болезней.		
Тема 3.4 Вкусовые товары	Содержание учебного материала		12	2
	1	Чай, кофе, чайные и кофейные напитки: пищевая ценность, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
	2	Пряности: классификация, характеристика, показатели качества, упаковка, хранение. Приправы: краткая характеристика.		
	3	Ликероводочные изделия: сырье, классификация, краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, упаковка, хранение.		
	4	Виноградные вина: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, болезни, дефекты, хранение.		

	5	Слабоалкогольные напитки: пищевая ценность, сырье, классификация, ассортимент. Требования к качеству, хранение.		
	6	Безалкогольные напитки: группы, пищевая ценность, характеристика ассортимента. Требование к качеству, хранение.		
	Практические занятия		6	3
	1	Распознавание сортов чая и кофе и определение качества по внешнему виду.		
	2	Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ (по образцам) и распределение их на группы.		
	3	Ознакомление ассортимента безалкогольных напитков, распределение их на группы.		
Тема 3.5 Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	Содержание учебного материала		14	2
	1	Крахмал, сахар: пищевая ценность, сырье, виды. Требования к качеству, хранение.		
	2	Мед: пищевая ценность, классификация. Фруктово-ягодные кондитерские изделия: сырье, характеристика видов. Требования к качеству, упаковка, хранение.		
	3	Шоколад и какао-порошок: пищевая ценность, сырье, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	4	Карамельные изделия: сырье, классификация, ассортимент карамели. Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	5	Конфетные изделия: группы, сырье, классификация, ассортимент. Требования к качеству, хранение.		
	6	Печенье, пряники: сырье, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	7	Торты и пирожные, прочие виды мучнистых изделий: сырье, классификация, характеристика полуфабрикатов. Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	Практические занятия		10	3
	1	Идентификация и оценка качества фруктово-ягодных изделий.		
	2	Ознакомление с ассортиментом шоколада и какао-порошка. Органолептическая оценка их качества.		
	3	Ознакомление с ассортиментом карамельных изделий. Органолептическая оценка их качества.		

	4	Ознакомление с ассортиментом кондитерских изделий. Органолептическая оценка их качества.		
	5	Ознакомление с ассортиментом печенья и пряников. Органолептическая оценка их качества.		
Тема 3.6 Пищевые концентраты	Содержание учебного материала		2	2
	1	Пищевые концентраты: сырье, группы, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение		
	Практические занятия		2	3
	1	Определение видов пищевых концентратов и распознавание дефектов их качества		
Тема 3.7 Молочные товары.	Содержание учебного материала		12	2
	1	Молоко, сливки, молочные консервы: пищевая ценность, классификация, виды ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
	2	Сметана, творог: пищевая ценность, сырье, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение.		
	3	Диетические кисломолочные продукты: группы, пищевая ценность, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение.		
	4	Сыры: пищевая ценность, классификация.		
	5	Характеристика твердых и мягких сычужных сыров.		
	6	Характеристика рассольных сыров и переработанных. Требования к качеству сыров, пороки, маркировка, упаковка, хранение.		
	Практические занятия		6	3
	1	Идентификация и оценка качества молока и сливок. Расшифровка маркировок молочных консервов.		
	2	Идентификация и оценка качества сметаны, творога и диетических кисломолочных продуктов.		
	3	Ознакомление с ассортиментом твердых сычужных сыров. Органолептическая оценка качества сыров. Расшифровка маркировок.		
Тема 3.8 Жиры	Содержание учебного материала		4	2
	1	Масло коровье (сливочное), маргарин: пищевая ценность, сырье, способы получения, классификация и ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение.		

	2	Растительные масла: пищевая ценность, способы получения и очистки растительных масел, характеристика ассортимента. Показатели качества, хранение.		
	Практические занятия		2	3
	1	Идентификация и оценка качества растительного масла.		
Тема 3.9 Мясные товары	Содержание учебного материала		8	2
	1	Мясо убойных животных и мясо домашней птица и дичи: пищевая ценность, классификация. Требования к качеству и хранение.		
	2	Вареные и варёно-копченые колбасные изделия: сырье, пищевая ценность, характеристика видов, сорта. Требования к качеству. Хранение.		
	3	Копченые колбасы и мясные копчености: сырье, особенности получения, характеристика видов. Требования к качеству, хранение.		
	4	Мясные консервы: сырье, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
	Практические занятия		6	3
	1	Ознакомление с ассортиментом и зарисовка основных видов мясных полуфабрикатов.		
	2	Ознакомление и идентификация ассортимента варёных колбас.		
	3	Расшифровка маркировок на банках мясных консервов.		
Тема 3.10 Рыбные товары	Содержание учебного материала		8	2
	1	Общие сведения о рыбе: строение, химический состав, классификация. Семейства важнейших промысловых рыб.		
	2	Живая, охлажденная, мороженая рыба: способы обработки, разделки рыбы. Требования к качеству, хранение.		
	3	Соленые рыбные товары, копченая, сушеная, вяленая рыба: сущность консервирования, виды. Требования к качеству, хранение.		
	4	Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Характеристика ассортимента, требования к качеству, хранение.		
	Практические занятия		6	3
	1	По наглядным пособиям зарисовка строения рыбы, Составить таблицу по основным семействам рыб.		
	2	Определение качества рыбы по внешнему виду – охлажденной и мороженной.		
	3	Расшифровка маркировок рыбных консервов.		

Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 03.02 Систематическая разработка конспектов с занятий и учебной, специальной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Составление консультаций по пищевой ценности продуктов. Изготовление раздаточного материала. Проработка текущей документации. Составление условий задач по теме «Энергетическая ценность продуктов питания». Составление журнала, бракераж хлеба и булочных изделий. Составление описания дефектов и болезней. Составление рекламы на экзотические плоды согласно алгоритму. Самостоятельное посещение экскурсий на селекционную станцию или на базы овощехранилищ. Составление отчета по экскурсии. Составление коллекции пряностей. Составление таблицы ассортимента сыров. Написание рефератов по темам: «История хлеба» , «Ведущие кондитерские фабрики России»	70	
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы «Маркировка потребительских товаров». «Ассортимент хлебобулочных товаров местных товаропроизводителей» «Ассортимент алкогольных напитков местных товаропроизводителей» «Ассортимент ведущих местных товаропроизводителей молочной продукции» «Новые технологии мясообработывающей промышленности»		
Учебная практика Виды работ 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.	72	
Производственная практика – (по профилю специальности) Виды работ определение показателей ассортимента; распознавание товаров по ассортиментной принадлежности;	72	

оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества; расшифровка маркировки; контроль режима и сроков хранения товаров; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.		
Всего	624	

заочная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения		60	
Тема 1.1 Введение	Теоретическое занятие	2	1,2
	1 Предмет и содержание товароведения. Задачи товароведения. Признаки классификации товаров. Системы классификации товаров. Виды классификаторов		
	2 Требования к товарной информации, виды и формы товарной информации. Товарные знаки и марки.		
Тема 1.2 Ассортимент товаров	Теоретическое занятие	2	2
	1 Понятие ассортимента товаров. Характеристика ассортимента. Промышленный и торговый ассортимент.		
	2 Факторы, влияющие на формирование ассортимента. Формирование ассортимента товаров.		
	Практическое занятие	2	3
	1 Расчет показателей ассортимента (решение ситуационных задач)		
Тема 1.3 Качество товаров	Теоретическое занятие	2	2
	1 Свойства и показатели качества, критерии их выбора.		
	2 Методы определения значений показателей и оценка уровня качества. Контроль качества товаров, виды контроля. Дефекты товаров.		
	Практические занятия	4	3

	1	Отработка навыков использования органолептического метода при оценке уровня качества товаров. Распознавание дефектов товаров		
	2	Распределение на группы факторов, влияющих на качество товаров		
Самостоятельная работа при изучении МДК03.01 Теоретические основы товароведения <i>Тематика:</i> Понятие о товаре. Свойства товаров Цели, задачи и значение классификации товаров. Роль и значение качества. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров Распределение товаров по группам, видам и сортам Распознавание видов товарной информации Распознавание информационных знаков. Систематическая работа с учебной и специальной литературой. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Выполнение домашней контрольной работы			48	2
Учебная практика виды работ: применять методы товароведения.			12	
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров			420	
Тема 2.1 Текстильные товары	Теоретические занятия		6	2,3
	1	Виды текстильных волокон их свойства. Понятие о производстве тканей. Ассортимент тканей.		
	2	Производство и ассортимент швейных товаров Качество, маркировка, упаковка и хранение швейных товаров		
	5	Производство трикотажных товаров. Ассортимент трикотажных товаров		
	Практические занятия		6	3
	1	Распознавание видов волокон. Распознавание видов ткацких переплетений и отделок. Идентификация ассортимента тканей по натуральным образцам		
	2	Определение качества тканей по органолептическим показателям		
	3	Определение качества швейных и трикотажных товаров по органолептическим показателям.		
Тема 2.2 Обувные товары	Теоретическое занятие		2	2
	1	Ассортимента кожаной, полимерной и валяной обуви. Требования к качеству		
	Практические занятия		2	3

	1	Идентификация кожаной обуви по ассортиментной принадлежности. Отработка приемов проверки качества		
Тема 2.3 Хозяйственные товары	Теоретические занятия		7	2
	1	Классификация хозяйственных товаров. Силикатные бытовые товары: производство, ассортимент, требования к качеству.		
	2	Общие сведения о металлах. Ассортимент и требования к качеству металлохозяйственных товаров		
	3	Общие сведения о пластмассах. Ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс. Качество, маркировка, упаковка и хранение хозяйственных товаров		
	Практические занятия		7	3
	1	Распознавание видов стекла и керамики. Идентификация ассортимента стеклянных и керамических бытовых товаров		
	2	Идентификация ассортимента металлохозяйственных и пластмассовых бытовых товаров		
	3	Отработка приёмов проверки качества товаров хозяйственного назначения		
Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 03.02			180	2
<i>Тематика;</i> Идентификация ассортимента искусственного меха, нетканых и дублированных материалов Идентификация ассортимента швейных товаров по образцам, каталогам Идентификация особенностей конструкции и пошива одежды (работа с журналами мод). Идентификация ассортимента трикотажных товаров по образцам, каталогам Понятие о парфюмерно-косметических товарах. Ассортимент парфюмерных и косметических товаров. Качество, маркировка, упаковка, хранение парфюмерно-косметических товаров Галантерейные товары Классификация обувных товаров. Натуральные кожи, применяемые в производстве обуви Искусственные материалы для обуви. Основы производства кожаной обуви Ассортимент товаров бытовой химии. Качество, маркировка, упаковка и хранение товаров бытовой химии Культурно-бытовые товары Систематическая работа с учебной и специальной литературой. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя. Оформление практических работ. Выполнение домашней контрольной работы				

МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров				
Тема 3.1 Введение в товароведение продовольственных товаров	Теоретическое занятие		2	1,2
	1	Химический состав пищевых продуктов. Значение в питании, свойства.		
	Практическое занятие		2	3
	1	Составление таблицы согласно заданию «Основные физиологические свойства и источники витаминов». «Выделение процессов, протекающих в пищевых продуктах под действием ферментов». Расчет калорийности (энергетической ценности).		
Тема 3.2 Зерно и продукты его переработки	Теоретическое занятие		2	2
	1	Зерно: строение, пищевая ценность. Крупа, мука, макаронные изделия: пищевая ценность, ассортимент, требование к качеству круп, хранение.		
	2	. Хлеб и булочные изделия: классификация, ассортимент. Требования к качеству хлебобулочных изделий, пороки, болезни, хранение		
	Практическое занятие		2	3
	1	Ознакомление с ассортиментом круп и муки их органолептическая оценка качества. Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и их органолептическая оценка качества		
Тема 3.3 Вкусовые товары	Теоретические занятия		4	2
	1	Чай, кофе, чайные и кофейные напитки: пищевая ценность, классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
	2	Пряности: классификация, характеристика, показатели качества, упаковка, хранение. Приправы: краткая характеристика.		
	3	Ликероводочные изделия: сырье, классификация, краткая характеристика ассортимента. Требования к качеству, упаковка, хранение.		
	4	Виноградные вина: пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству, болезни, дефекты, хранение.		
	5	Слабоалкогольные напитки: пищевая ценность, сырье, классификация, ассортимент. Требования к качеству, хранение.		
	6	Безалкогольные напитки: группы, пищевая ценность, характеристика ассортимента. Требование к качеству, хранение.		
	Практическое занятие		2	3
	1	Распознавание сортов чая и кофе и определение качества по внешнему виду.		
	2	Ознакомление с ассортиментом пряностей и приправ (по образцам) и распределение их на группы.		

	3	Ознакомление ассортимента безалкогольных напитков, распределение их на группы.		
Тема 3.4 Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары	Теоретическое занятие		2	2
	1	.Сахаристые кондитерские изделия: классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка и хранение.		
	2	Мучные кондитерские изделия: классификация, ассортимент. Требования к качеству, упаковка и хранение		
	Практическое занятие		2	3
	1	Ознакомление с ассортиментом карамельных конфетных изделий. Органолептическая оценка их качества		
	2	Ознакомление с ассортиментом печенья и пряников. Органолептическая оценка их качества		
Тема 3.5 Молочные товары.	Содержание учебного материала		2	2
	1	Молочные товары: пищевая ценность, классификация, виды, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.		
	Практическое занятие		2	3
	1	Идентификация и оценка качества молока и сливок. Расшифровка маркировок молочных консервов.		
Тема 3.6 Мясные товары	Теоретическое занятие		2	2
	1	Мясные товары: пищевая ценность, классификация ассортимента, требования к качеству и хранение.		
	Практическое занятие		2	3
	1	Расшифровка маркировок на банках мясных консервов.		
Тема 3.7 Рыбные товары	Теоретическое занятие		2	2
	1	Рыбные товары: общие сведения о рыбе строение, химический состав, классификация ассортимента, требования к качеству		
	Практическое занятие		2	3
	1	Расшифровка маркировок рыбных консервов		
Самостоятельная работа обучающихся			180	2
Тематика: Режим хранения и процессы, происходящие при хранении товаров. Консервирование продовольственных товаров. Бараночные, сухарные и прочие виды хлебобулочных изделий: сырье, производство, ассортимент. Требования к качеству, пороки, хранение				

Клубнеплоды, корнеплоды, капустные и луковые овощи: строение, пищевая ценность, классификация. Требования к качеству, болезни, хранение. Идентификация различных видов хлеба и булочных изделий. Выявление болезней и дефектов хлеба. Ознакомление с ассортиментом бараночных, сухарных изделий и их органолептическая оценка качества. Тыквенные, томатные, семечковые и косточковые плоды: строение, пищевая ценность, классификация. Требования к качеству, болезни, хранение. Ягоды, субтропические и тропические плоды: строение, пищевая ценность, классификация. Требования к качеству, болезни, хранение Определение сортов клубнеплодов и корнеплодов, капустных и луковых овощей, выявление видов брака и болезней. «Маркировка потребительских товаров». Определение сортов тыквенных, томатных и прочих видов овощей и выявление видов брака и болезней Пищевые концентраты: сырье, группы, ассортимент. Требования к качеству, упаковка, хранение Масло коровье (сливочное), маргарин: пищевая ценность, сырье, способы получения, классификация и ассортимент. Растительные масла: пищевая ценность, способы получения и очистки растительных масел, характеристика ассортимента. Крахмал, сахар: пищевая ценность, сырье, виды. Требования к качеству, хранение Мед: пищевая ценность, классификация, показатели качества Фруктово-ягодные кондитерские изделия: сырье, характеристика видов. Требования к качеству, упаковка, хранение. Идентификация и оценка качества сметаны, творога и диетических кисломолочных продуктов Ознакомление с ассортиментом твердых сычужных сыров. Органолептическая оценка качества сыров. Расшифровка маркировок Соленые рыбные товары, копченая, сушеная, вяленая рыба: сущность консервирования, виды. Требования к качеству, хранение Систематическая работа с учебной и специальной литературой Выполнение домашней контрольной работы		
Учебная практика Виды работ 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.	72	

Производственная практика – (по профилю специальности) Виды работ определение показателей ассортимента; распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества; расшифровка маркировки; контроль режима и сроков хранения товаров; соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.	72	
Всего	624	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает:

1 Наличие лаборатории товароведения

Оборудование лаборатории:

1.Посадочные места по количеству обучающихся

2.Рабочее место преподавателя

3.Переносная мультимедийная аппаратура (по необходимости)

2. Наличие компьютерного класса для проведения практических работ.

Технические средства обучения (по необходимости): компьютеры, программное обеспечение общего назначения (по необходимости)

4.2 Информационное обеспечение обучения

Федеральные законы:

1.«Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 N 14-ФЗ <http://www.consultant.ru/search/>

2.Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей» [<http://www.consultant.ru/search/base/?q=закон+о+защите+прав+потребителя>].

3.Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [<http://www.consultant.ru/search/base/>].

4.Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании» [<http://www.consultant.ru/search/base>]

основные источники:

1.Елифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров учебник. 1е издание. - М.: Издательский центр "Академия",2018.

2/Матюхина З П Товароведение пищевых продуктов, М.: Изд.центр "Академия", 3е изд, 2012. - 336с.

3.Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха / Ходыкин А.А., Ходыкин А.П., - 4-е изд. - М.:Дашков и К, 2016. - 352 с. [Электронный ресурс]

4.Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / [А.М. Новикова, Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева]. - 4-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 480 с.

5.Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Н. Неверов, Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева и др.; Под ред. А. Н. Неверова, Т. И. Чалых. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 464 с.

дополнительные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. Учебник. Издание 10-е доп. и перер. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 473 с.
2. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Словарь-справочник / Под общ. ред. д. т. н., проф. С.А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 264 с.
<http://www.znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=430335>
3. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: Словарь-справочник / Под общ. ред. д. т. н., проф. С.А. Вилковой. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 264 с.
<http://www.znaniyum.com/catalog.php?bookinfo=430335>

интернет - ресурсы:

Название журнала	Официальный сайт
Стандарты и качество	http://www.ria-stk.ru - официальный сайт РИА «Стандарты и качество».
Спрос	http://spros-online.ru - электронный журнал для потребителей
Потребитель	www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf .
Впрок	http://www.znaytovar.ru .

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 36 часов. Учебные занятия проходят парами с уроками по 45 минут с перерывами по 10 минут между уроками и парами.

Текущий контроль предусматривает оценка выполнения заданий на практических занятиях, тестирование, устный опрос, контрольные работы. Аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультация проводится согласно графика проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

В целях реализации компетентностного подхода, предусматриваются использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. Использование данных форм проведения занятий сочетается с внеаудиторной работой, способствующей формированию и развитию общих и профессиональных компетенций (участие обучающего в развитии студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, творческих клубах и др.).

В целях организации учебного процесса Новгородский торгово – технологический техникум заключает договор о производственной практике обучающихся с предприятием, в котором указывается численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение программы учебной практики для получения первичных

профессиональных навыков и содержания разделов профессионального модуля.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю междисциплинарного курса «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» и специальности «Коммерция».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой.

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНЬИХ ДЕЯТЕЛЬНОСТЕЙ)

№№	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	- проведение анализа ассортимента, - обобщение, оформление выводов, - обоснование показателей качества товаров	Текущий контроль умений в форме: - выполнения практических заданий; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы Текущий контроль знаний в форме: - тестирования; - устного опроса; - письменного опроса;
ПК 3.2	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию	- получение результатов расчета товарных потерь, их обоснование, - проектирование мероприятий по их предупреждению или списанию	
ПК 3.3	3 Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями	- понимание маркировочных данных, - сопоставление этих данных установленным требованиям, - оформление выводов	

ПК 3.4	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	- проведение анализа ассортимента группы товаров, - составление товароведных характеристик по признакам классификации, диагностировать дефекты товаров по внешним признакам, -определять градации качества, - обоснование качества товаров	-защиты докладов, творческих работ
ПК 3.5	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	- сравнение условий и сроков хранения товаров, - проектирование мероприятий по сохранности товаров, - обобщение полученных результатов	
ПК 3.6	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями	- сопоставление фактических данных санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам, упаковке, - оценка качества процессов, - обобщение, оформление выводов,	
ПК 3.7	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные	- составление показателей измерений товаров и их обоснование,	
ПК 3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю	- обоснование фактических показателей и их соответствие с регламентирующими документами. - оформление полученных результатов	
Промежуточная аттестация: экзамен по модулю			

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля оценки
Понимать сущность и	демонстрация интереса к	- экспертное наблюдение за

социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	будущей профессии через: - участие в профессиональных конкурсах; - подготовку рефератов, докладов, выступлений; - организацию встреч со специалистами и выпускниками	деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля; - отзывы по итогам производственной практики.
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; - эффективность и качество выполнения заданий	- оценка решения проблемно-ситуационных задач; - наблюдение и оценка выполнения практических заданий; - отзывы по итогам учебной и производственной практики
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач; - ответственность за принятие решений	- экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающихся на практических занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск и использование необходимой информации для выполнения профессиональных задач; - использование различных источников, включая Интернет, для профессионального и личностного развития	- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка рефератов, докладов, выступлений
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- эффективное взаимодействие с обучающимися в группе и преподавателями в процессе обучения; - уметь вести диалог с коллегами, руководством и потребителями	- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- рациональная организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - своевременность выполнения самостоятельных внеаудиторных заданий, в том числе с использованием	- экспертное наблюдение и оценка практических работ; - оценка выполненных работ на учебной и производственной практике; - оценка рефератов, докладов, выступлений; - оценка выполнения самостоятельных работ

	информационных технологий;	
Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- уметь использовать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	- экспертное наблюдение за деятельностью обучающего в процессе освоения профессионального модуля;

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО МОДУЛЮ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

для специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

**5.1.Материалы для подготовки к промежуточной аттестации по МДК
03.01**

Примерный перечень вопросов к экзамену

- 1 Сущность цели и задачи товароведения
- 2 Принципы товароведения.
- 3 Объекты и субъекты товароведной деятельности
- 4.Основополагающие характеристики товаров
- 5 Классификация методов товароведения
- 6 Методы определения уровня качества: виды, сущность, характеристика.
- 7 Методы систематизации и их характеристика.
- 8 Значение и виды классификации товаров.
- 9 Классификация товаров: признаки, ступени, методы, правила.
- 10 Общероссийские классификаторы товаров.
- 11 Кодирование товаров: понятие, значение, виды
- 12Ассортимент товаров: понятие и классификация ассортимента
- 13 Свойства и показатели ассортимента.
- 14.Качество товаров: подтверждение соответствия по качеству, виды, формы.
- 15 Штриховое кодирование товаров и его значение.
- 16 Качество товаров: основные понятия, показатели качества.
- 17Методы определения показателей качества: характеристика, преимущества и недостатки.
- 18 Характеристика свойств назначения и их показатели, пояснить на примерах.
- 19 Эргономические свойства и их показатели.
- 20 Надёжность товаров и её показатели.
- 21Эстетические свойства и их характеристика.
- 22 Безопасность потребительских товаров понятие, показатели пояснить на примерах.
- 23 Оценка качества: её сущность и значение.
- 24 Контроль качества товаров: сущность, виды, значение.
- 25 Градации качества и их характеристика.

- 26 Основные виды оценок соответствия по качеству: общее и различия.
- 27 Понятие сорта товаров, принципы сортировки.
- 28 Понятие и классификация дефектов товаров.
- 29 Общие и специфичные количественные характеристики товаров.
- 30 Последовательность отбора проб и образцов при контроле качества товарных партий.
31. Фальсификация товаров: понятие, виды, меры предупреждения .
32. Идентификация товаров: виды и способы, средства
- 33 Основные понятия контроля качества и количества товарных партий.
- 34 Характеристика формирующих факторов качества.
- 35 Упаковка товаров как фактор, влияющий на качество.
- 36 Условия хранения товаров как фактор, влияющий на качество.
- 37 Товарные потери: виды, порядок списания.
- 38 Виды и формы товарной информации.
- 39 Требования к товарной информации.
- 40 Средства информации о товаре и их характеристика.
- 41 Маркировка товаров: значение, структура, функции.
42. Информационные знаки: товарные знаки и знаки обслуживания, знаки соответствия и качества и их характеристика.
43. Информационные знаки: компонентные, экологические знаки и их характеристика
44. Товарная экспертиза: предмет, цели, задачи, принципы и элементы товарной экспертизы
45. Объекты и субъекты товарной экспертизы
46. Средства и методы товарной экспертизы
47. Виды товарной экспертизы и их характеристика
48. Товаросопроводительные документы как средство товарной информации.
49. Факторы качества товаров: понятие, классификация, характеристика
50. Понятие и классификация потребительских свойств товаров

5.2 Варианты заданий для экзамена по МДК 03.02 «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров»

Вариант 1

1. Металлическая посуда: классификация и характеристика ассортимента, требования качеству
2. Пищевая ценность продовольственных товаров
3. На базу поступила партия мёда натурального подсолнечного во флягах в количестве 90 штук по 38 кг каждая. При анализе среднего образца обнаружено вспенивание на поверхности, слабый спиртовой запах, содержание воды -27%. Дайте заключение о качестве партии мёда. Укажите причины возникновения дефектов.

Вариант 2

1. Методы консервирования продовольственных товаров
2. Стекланная посуда: классификация и характеристика ассортимента, требования к качеству
3. Определить сорт крепдешина, если в куске длиной 35 м при нормируемой ширине 100 см обнаружены следующие пороки: незначительный растряф, равномерный по всему куску; близны в две нити общей длиной в 40 см

Вариант 3

1. Пластмассовая посуда: группировка и характеристика ассортимента, требования к качеству
2. Макароны изделия: пищевая ценность, классификация, показатели качества, режим и условия хранения.

3.Средний суточный рацион человека составляет 120г белков, 80г жира, 450г углеводов. Какая калорийность суточного рациона человека?

Вариант 4

1.Чай: пищевая ценность, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, хранение.

2.Керамическая посуда: группировка и характеристика ассортимента, требования к качеству

3.Идентифицируйте предложенные образцы обуви по виду, материалу верха, фасону и половозрастному назначению

Вариант 5

1. Стиральные машины: характеристика ассортимента по признакам классификации

2. Классификация овощей, их пищевая ценность, хранение, требование к качеству.

3. На склад оптовой базы 15 августа поступило 280 ящиков яблок по 20 кг в каждом. Сколько ящиков надо отобрать для проверки качества? Чему равен вес объединенной пробы?

Вариант 6

1.Хранение продовольственных товаров: режим, принципы, условия.

2.Группировка и характеристика ассортимента холодильников и морозильников.

3.Определить размер выборки, приемочное, браковочное число для товарной партии сахарниц из фарфора. Размер партии-300штук. При приемке в выборке было обнаружено три изделия нестандартных. Возможна ли приемка данной партии

Вариант 7

1. Общая классификация ассортимента тканей

2.Хлебобулочные изделия: классификация и краткая характеристика ассортимента, дефекты, требования к качеству. Хранение.

3.На склад оптовой базы из АО «Ташкентский» поступило 6 т картофеля без тары. Сколько надо отобрать из поступившей партии точечных проб? Чему равен вес одной точечной пробы? Чему равен вес объединенной пробы?

Вариант 8

1.Пастила, мармелад: сырье, классификация, характеристика видов, требование к качеству.

2.Текстильные волокна: понятие и классификация, характеристика основных видов

3.Идентифицируйте образцы посуды по виду, материалу изготовления, способу производства, фасону и украшениям

Вариант 9

1.Классификация плодов, их пищевая ценность.

2.Классификация ассортимента одежды

3.Определить энергетическую ценность 200 г риса, если:

- белков – 7,0г

- жиров – 1,0г

- углеводов – 77,0г

Вариант 10

1.Ассортимент круп по виду зерна, требование к качеству.

2.Характеристика основных видов верхнего и бельевого трикотажа

3.Сделайте вывод о качестве развесного зефира, глазированного шоколадом, если при анализе средней пробы обнаружено:

- подтеки глазури снизу;

- деформированных изделий – 5,5 %

Вариант 11

1.Конфеты и карамель: сырье, классификация, требования к качеству, хранение.

2. Характеристика ассортимента верхней швейной одежды по применяемым материалам, половозрастному назначению, характеру использования, видам, фасонам и размерам

3. Дать заключение о качестве ботинок детских с верхом из велюра, если на них обнаружены следующие дефекты:

- а) укороченный рант - 1 мм;
- б) разная высота между полупарами - 3 мм;
- в) замины на берцах

Вариант 12

1. Классификация и характеристика ассортимента кожаной обуви

2. Характеристика сортов пшеничной муки.

3. В овощной магазин поступила партия свежей столовой обыкновенной свеклы в количестве 180 ящиков по 20 кг в каждом. Чему равен вес точечной пробы и вес объединенной пробы?

Вариант 13

1. Характеристика ассортимента хлопковых и льняных тканей

2. Варёные колбасы: пищевая ценность, особенности производства, краткая характеристика ассортимента.

3. Расшифруйте маркировку консервов: 200815 011114

01011	124148
Р	2Р

Вариант 14

1. Кисломолочные продукты: пищевая ценность, классификация, ассортимент, дефекты, режим хранения.

2. Характеристика ассортимента шелковых и шерстяных тканей

3. Проверить маркировочные данные двух образцов косметических изделий на соответствие обязательным требованиям. Расшифровать информационные знаки

Вариант 15

1. Столовые приборы: характеристика ассортимента, требования к качеству

2. Мясо: пищевая ценность, классификация, характеристика видов.

3. Определите калорийность 200г. Швейцарского сыра. Химический состав: белки-24,9%; жиры-31,8%; вода-4,2%.

Вариант 16

1. Полукопчёные колбасы: особенности производства, ассортимент, оценка качества, хранение.

2. Классификация и характеристика ассортимента клеев

3. Дайте товароведную характеристику предложенных образцов тканей

Вариант 17

1. Электронагревательные приборы: группировка и характеристика ассортимента.

2. Мясные копчёности: пищевая ценность, классификация, отличительная характеристика ассортимента, условия хранения.

3. Дать товароведную характеристику предложенного образца.

Вариант 18

1. Основные промысловые семейства рыб, краткая характеристика.

2. Классификация и характеристика ассортимента полимерной обуви

3. В магазин «Хозяйственные товары» с оптовой базы автотранспортом поступила партия кувшинов из хрустального стекла, выдувных, вместимостью 1000 см³ в количестве 100 штук по цене 200 рублей. При приемке обнаружено:

- разбиты два изделия.

Определить: норму боя в % и сумме, сумму фактического боя

Вариант 19

1. Потребительские свойства посуды и их характеристика

2. Солёная рыба: пищевая ценность, способы посола, ассортимент условия и сроки хранения.
3. Дать товароведную характеристику предложенного образца

5.3 Примерный перечень вопросов для промежуточной аттестации по модулю ПМ 03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров»

1. Основные виды оценок соответствия по качеству: общее и различия.
2. Безопасность потребительских товаров понятие, показатели пояснить на примерах
3. Штриховое кодирование товаров и его значение.
4. Контроль качества товаров: сущность, виды, значение
5. Методы определения показателей качества: характеристика, преимущества и недостатки
6. Идентификация товаров: виды и способы, средства
7. Виды и формы товарной информации.
8. Товарные потери: виды, порядок списания.
9. Маркировка товаров: значение, структура, функции.
10. Фальсификация товаров: понятие, виды, меры предупреждения
11. Качественные товаросопроводительные документы и их характеристика.
12. Градации качества и их характеристика
13. Кодирование товаров: понятие, значение, виды
14. Качество товаров: основные понятия, показатели качества.
15. Основополагающие характеристики товаров
16. Понятие и классификация дефектов товаров
17. Товаросопроводительные документы как средство товарной информации
18. Характеристика и классификация информационных знаков
19. Характеристика формирующих факторов качества
20. Понятие и классификация потребительских свойств товаров
21. Требования к товарной информации
22. Ассортимент товаров: понятие и классификация ассортимента
23. Оценка качества: её сущность и значение
24. Объекты и субъекты товароведной деятельности
25. Упаковка товаров как фактор, влияющий на качество
26. Охарактеризуйте микробиологические процессы, которые используют в производстве пищевых продуктов
27. На чем основаны различные методы консервирования?
28. Охарактеризуйте основные показатели качества пищевых продуктов
29. В каких условиях следует хранить баночные консервы? Охарактеризуйте виды дефектов, возникающие при хранении.
30. На поверхности соленой рыбы появились желтые пятна. Укажите, как называется дефект, причину его появления и возможность использования такой рыбы
31. Что происходит с рыбой в процессе соления? Охарактеризуйте условия и режим хранения соленых рыбных товаров
32. Как отличить рыбу холодного копчения от рыбы горячего копчения? Какая из них будет лучше сохраняться?
33. Чем рыбные пресервы отличаются от рыбных консервов? Охарактеризуйте требования к качеству, которые предъявляют к рыбным консервам и пресервам
34. Каких видов может быть мясо по термическому состоянию? Дайте определение этих видов мяса и их отличительные признаки
35. Как классифицируют колбасные изделия по способу тепловой обработки? Дайте краткую отличительную характеристику видов.

36. Что лежит в основе деления на категории упитанности мяса говядины, телятины и баранины? Дайте отличительную характеристику категориям упитанности
37. Какие требования предъявляют к качеству свежего молока? Условия и режимы хранения
38. Почему кефир и кумыс являются продуктами смешанного брожения? Требования к качеству этих продуктов
39. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении? Почему упаковка товаров рассматривается, как фактор, влияющий на качество
40. Пищевая ценность сыров. Классификация сыров
41. Какие сорта пшеничной муки представлены в розничных торговых предприятиях? Дайте отличительную характеристику
42. Дайте характеристику ассортимента круп, реализуемых на предприятии, где Вы проходили практику.
43. Дайте характеристику макаронных изделий, реализуемых на Вашем предприятии
44. Как мясо делится по степени свежести? Какие требования предъявляются к качеству свежего мяса?.
45. Как влияет содержание воды на качество и сохраняемость продуктов питания.

5.4 Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине (модулю)

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, свободно и грамотно изложившему ответы на все вопросы экзаменационного билета, а также полный и четкий ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся за хорошие ответы (не совсем полные, либо незначительные неточности в формулировках) на все вопросы экзаменационного билета, а также за хороший (не полный) ответ на один дополнительный вопрос.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся за ответы на вопросы экзаменационного билета путем наводящих вопросов преподавателя; не полные ответы, допускаемые ошибки при ответе, но исправленные им путем наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся за неудовлетворительные знания и отказ от ответа, затруднения с ответом на наводящие вопросы преподавателя.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во всех случаях, если обучающийся не отвечает на дополнительный вопрос, задается следующий и снижается оценка знаний.

5.5 Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине (модулю)

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций обучающегося, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».
2. При сдаче экзамена:

- профессиональные знания обучающегося могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;
- степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

7. ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ 20__ г.

(подпись)

Рабочая программа: одобрена на 20__ / __ учебный год и утверждена начальником учебно – методического отдела Владимировой Н.А.

от ____ 20__ г.

(подпись)