**Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация**

**«КАЛИНИНГРАДСКИЙ КОЛЛЕДЖ УПРАВЛЕНИЯ»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждено  Учебно–методическим советом Колледжа  протокол заседания  № 33 от 01.09. 2021 г. |
| **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**   |  | | --- | | **Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров** |   **(ПМ.03)**   |  |  | | --- | --- | | По специальности | **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** | | Квалификация | **Менеджер по продажам** | | Форма обучения | **очная** | |  |  | | Рабочий учебный план по специальности утвержден директором 12.04.2021 г. |  | | |

Калининград

**Лист согласования рабочей программы профессионального модуля**

Рабочая программа модуля ПМ.03 «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 г. № 539.

Составитель Шосталь О.В.

Рецензенты:

Представители работодателя:

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании Учебно- методического совета колледжа, протокол № 33 от 01.09. 2021 г.

Регистрационный номер \_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Содержание** | Стр. |
| 1. | Паспорт программы профессионального модуля | 4 |
| 2. | Результаты освоения профессионального модуля | 6 |
| 3. | Структура и содержание профессионального модуля | 7 |
| 4. | Условия реализации программы профессионального модуля | 25 |
| 5. | Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля | 28 |
| 6. | Приложение 1. Оценочные средства | 31 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**1.1 Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» (ПМ.03) является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)» в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Менеджер по продажам» и соответствующих профессиональных компетенций:

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| 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. |

* + 1. В результате освоения профессионального модуля студент 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. |

**1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки – 528 часов, в том числе:

всего учебных занятий – 352 часов,

лекции – 138 часов,

практические занятия – 214 часов,

промежуточная аттестация – 6 часов,

консультации – 22 часов,

самостоятельная учебная работа – 154 часов.

Учебная практика – 36 часов.

Производственная практики – 36 часов.

**МДК.03.01 Теоретические основы товароведения**

Объем образовательной нагрузки – 75 часов, в том числе:

всего учебных занятий – 50 часов,

лекции – 14 часов,

практические занятия – 36 часов,

промежуточная аттестация – 2 часов,

консультации – 6 часов,

самостоятельная учебная работа – 19 часов.

**МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**

Объем образовательной нагрузки – 453 часов, в том числе:

всего учебных занятий – 302 часов,

лекции – 124 часов,

практические занятия – 178 часов,

промежуточная аттестация – 4 часов,

консультации – 16 часов,

самостоятельная учебная работа – 135 часов.

**УП.03.01 Учебная практика – 36 часов**

**ПП.03.01 Производственная практика – 36 часа**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 6. Работать 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 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 аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | | Самостоятельная работа обучающегося | | Учебная,  часов | Производственная (по профилю специальности),  часов |
| Всего,  часов | в т.ч. практические занятия,  часов | в т.ч., курсовая работа (проект),  часов | Всего,  часов | в т.ч., курсовая работа (проект),  часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ПК 3.1 – 3.8 | МДК 03.01. Теоретические основы товароведения | 75 | 50 | 36 | - | 19 | - | - | - |
| МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 453 | 302 | 178 | 135 | - | - |
| Учебная практика | 36 |  | - | - |  | - | 36 | - |
| Производственная практика (по профилю специальности), часов | 36 |  | - | - |  | - |  | 36 |
|  | Всего: | 528 | 352 | 214 | - | 154 | - | 36 | 36 |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ.01)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **МДК 03.01. Теоретические основы товароведения** | | **50** |  |
| **Тема 1. Методологические основы.** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Ведение в товароведение. Цель. Задачи. История развития науки. Состояние потребительского рынка. |  | 1 |
| 2.Объекты и субъекты товароведной деятельности. Основополагающие характеристики товаров. |  | 1 |
| 3.Методы товароведения |  | 1 |
| 4.Классификация товаров. Товароведная классификация товаров. |  | 1 |
| **Практические занятия** |  |  |
| Не предусмотрены |  |  |
| **Тема 2. Товароведные характеристики товаров.** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Ассортимент товаров. Классификация ассортимента товаров. |  | 1 |
| 2.Свойства и показатели ассортимента |  | 1 |
| 3.Качество товаров. |  | 1 |
| 4.Свойства и показатели качества |  | 1 |
| 5.Оценка качества. Градация качества. |  | 1 |
| 6.Количественная характеристика товаров |  | 1 |
| 7.Физические свойства товаров. Общие физические свойства. Специфические свойства. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **18** |  |
| 1.Анализ ассортиментной политики розничных торговых предприятий |  | 2 |
| 2.Определение товарного сорта пищевых продуктов |  | 2 |
| 3.Решение ситуаций, связанных с правилами отбора |  | 2 |
| 4.Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренные стандартом |  | 2 |
| **Тема 3. Обеспечение качества товаров и количества товаров** | **Содержание** | **6** |  |
| 1.Технологический цикл товароведения. Контроль качества и количества товарных партий |  | 1 |
| 2.Формирование и сохранение качества и количества товаров. |  | 1 |
| 3.Факторы, влияющие на количество и качество товаров, упаковка, хранение |  | 1 |
| 4.Факторы, влияющие на количество и качество товаров, упаковка, хранение |  | 1 |
| 5.Товарная информация |  | 1 |
| 6.Товарные потери |  | 1 |
| **Практические занятия** | **18** |  |
| 1. Решение ситуаций по приемке товаров. |  | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **19** |  |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01. Теоретические основы товароведения**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | |  |  |
| **МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров** | | **302** |  |
| **Тема 1.1. Основы товароведения продовольственных товаров.** | **Содержание** | **10** |  |
| 1.Основные понятия. Состояние рынка продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров. |  | 1 |
| 2.Химический состав продовольственных товаров. |  | 1 |
| 3.Химический состав продовольственных товаров. |  | 1 |
| 4.Пищевая ценность продовольственных товаров. |  | 1 |
| 5.Особенности оценки качества продовольственных товаров Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества. Безопасность. |  | 1 |
| 6.Градации качества продовольственных товаров. |  | 1 |
| 7.Обеспечение качества и количества продовольственных товаров при хранении и реализации. Показатели сохраняемости : потери и сроки хранения. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **28** |  |
| 1.Основные понятия. Состояние рынка продовольственных товаров. Общая классификация продовольственных товаров. |  | 2 |
| 2.Химический состав продовольственных товаров. |  | 2 |
| 3.Химический состав продовольственных товаров. |  | 2 |
| 4.Пищевая ценность продовольственных товаров. |  | 2 |
| 5.Особенности оценки качества продовольственных товаров Органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества. Безопасность. |  | 2 |
| **Тема 1.2. Товароведная характеристика продовольственных товаров однородных групп** | **Содержание** | **42** |  |
| 1.Вспомогательные продовольственные товары. Пищевые добавки. Назначение классификация |  | 1 |
| 2.Зерномучные товары Классификация пищевая ценность. |  | 1 |
| 3.Товароведная характеристика круп, муки. |  | 1 |
| 4.Товароведная характеристика макаронных изделий. |  | 1 |
| 5.Товароведная характеристика хлебобулочных изделий. |  | 1 |
| 6.Плодоовощные товары. .Классификация, пищевая ценность плодов и овощей. |  | 1 |
| 7.Товароведная характеристика свежих плодов. |  | 1 |
| 8.Товароведная характеристика свежих овощей. |  | 1 |
| 9.Продукты переработки плодов и овощей. |  | 1 |
| 10.Вкусовые товары. Классификация пищевая ценность. |  | 1 |
| 11.Товароведная характеристика алкогольных напитков. |  | 1 |
| 12.Товароведная характеристика безалкогольных напитков. |  | 1 |
| 13.Товароведная характеристика чая, кофе. |  | 1 |
| 14.Товароведная характеристика пряностей, приправ. |  | 1 |
| 15.Товароведная характеристика сахара, меда. |  | 1 |
| 16.Кондитерские товары. Классификация, пищевая ценность. |  | 1 |
| 17.Товароведная характеристика изделий : фруктово-ягодных, карамельных, конфетных, шоколадных, какао, халвы, драже, ириса, печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей. |  | 1 |
| 18.Товароведная характеристика печенья, пряников, вафель, тортов, пирожных, кексов, рулетов, восточных сладостей, жевательной резинки. |  | 1 |
| 19.Пищевые жиры. Классификация, пищевая ценность. |  | 1 |
| 20.Товароведная характеристика растительных масел, животных жиров |  | 1 |
| 21.Товароведная характеристика маргарина, маргариновой продукции, спредов. |  | 1 |
| 22.Молочные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика молока, сливок. |  | 1 |
| 23.Товароведная характеристика кисломолочных товаров. |  | 1 |
| 24.Товароведная характеристика молочных консервов, мороженого. |  | 1 |
| 25.Товароведная характеристика масла коровьева. |  | 1 |
| 26.Товароведная характеристика сыра. |  | 1 |
| 27.Яичные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика яйца и продуктов переработки. |  | 1 |
| 28.Мясные товары. Классификация, пищевая ценность продуктов переработки. |  | 1 |
| 29.Товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы. |  | 1 |
| 30.Товароведная характеристика субпродуктов. |  | 1 |
| 31.Товароведная характеристика колбасных изделий, мясокопченостей, полуфабрикатов. |  | 1 |
| 32.Товароведная характеристика консервов. |  | 1 |
| 33.Рыбные товары. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика рыбы живой и мороженой. |  | 1 |
| 34.Товароведная характеристика продуктов переработки: соленой копченой, вяленой, сушеной рыбы, икры |  | 1 |
| 35.Товароведная характеристика нерыбных морепродуктов, консервов. |  | 1 |
| 36.Пищевые концентраты. Классификация, пищевая ценность. |  | 1 |
| 37.Товароведная характеристика пищевых концентратов. |  | 1 |
| 38.Продукты детского питания. Классификация, пищевая ценность, товароведная характеристика |  |  |
| **Практические занятия** | **42** |  |
| 1.Семинарское занятие. Тема: «Пищевые добавки», «Биологически активные добавки». |  | 2 |
| 2.Решение ситуационных задач по оценке качества зерномучных товаров |  | 2 |
| 3.Определение качества свежих и переработанных плодов и овощей – решение ситуационных задач. |  | 2 |
| 4.Оценка качества вкусовых товаров - решение ситуационных задач. |  | 2 |
| 5.Семинарское занятие «Влияние алкоголя, никотина и др. физиологически активных веществ товаров на организм человека». |  | 2 |
| 6.Оценка качества кондитерских товаров. |  | 2 |
| 7.Урок-экскурсия – «Анализ ассортимента разных подгрупп кондитерских изделий в предприятии торговли». Оценка качества пищевых жиров |  | 2 |
| 8.Оценка качества пищевых жиров |  | 2 |
| 9.Оценка качества молочных товаров – решение ситуации. |  | 2 |
| 10.Определение товарного сорта сыра - решение ситуации. |  | 2 |
| 11.Урок – экскурсия – «Изучение действительного ассортимента молочных товаров в торговом предприятии». |  | 2 |
| 12.Изучение принципов деления яйца на виды и категории. |  | 2 |
| 13.Изучение НД по ветеринарному и товароведному клеймению мяса, птицы, субпродукты. |  | 2 |
| 14.Оценка качества мяса, птицы – решение ситуационных задач. |  | 2 |
| 15.Оценка качества колбасных изделий, консервов – решение ситуационных задач. |  | 2 |
| 16.Оценка качества рыбных товаров – решение ситуационных задач. |  | 2 |
| 17.Оценка качества пищевых концентратов. |  | 2 |
| 18.Изучение ассортимента пищевых концентратов в торговом предприятии. |  | 2 |
| 19.Определение качества свежих плодов и овощей на натуральных образцах. |  | 2 |
| 20.Оценка качества хлеба по органолептическим показателям требованиям НД. |  | 2 |
| 21.Оценка качества карамели. |  | 2 |
| 22.Оценка качества чая (кофе). |  | 2 |
| 23.Оценка качества вареных колбас по органолептическим показателям. |  | 2 |
| 24.Оценка качества рыбных консервов. |  | 2 |
| **Тема 2.1. Основы товароведения непродовольственных товаров** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Непродовольственные товары: понятие, назначение, их классификация. |  | 1 |
| 2.Факторы, формирующие качество непродовольственных товаров: сырье, (материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделий), конструкции, процессы производства. |  | 1 |
| 3.Особенности свойств, показателей качества, методов оценки, сортировки, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения непродовольственных товаров. |  | 1 |
| **Практические занятия** |  |  |
| Не предусмотрены |  |  |
| **Тема 2.2. Товары из пластмасс** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Классификация пластмасс по виду исходного сырья, составу и свойствам. Факторы, формирующие качество изделий из пластмасс: исходное сырье, конструкция, способы переработки пластмасс в изделия. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента товаров из пластмасс. |  | 2 |
| **Тема 2.3. Товары бытовой химии** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Понятие о товарах бытовой химии. Состояние рынка товаров бытовой химии. Группировка ассортимента товаров бытовой химии.  Клей и лакокрасочные товары. Классификация и характеристика ассортимента олиф, лаков и красочных составов |  | 1 |
| 2.Моющие средства: мыла, синтетические моющие и вспомогательные средства (умягчители воды, отбеливатели, красители, антистатические вещества). |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Оценка качества товаров бытовой химии. |  | 2 |
| **Тема 2.4. Силикатные товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Понятие о силикатах, стекле и керамике. Состояние рынка силикатных товаров. |  | 1 |
| 2.Классификация и характеристика ассортимента сортовой (столовой), кухонной посуды. Показатели качества стеклянной и хрустальной посуды, методы их оценки. Дефекты стеклянных изделий, их сортировка. |  |  |
| 3.Виды керамики: фарфор, фаянс, полуфарфор, майолика и гончарные изделия. Особенности их состава, технологии производства и декорирования. Показатели качества. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Идентификация товаров стеклянных и керамических изделий |  | 2 |
| **Тема 2.5. Металлохозяйственные товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Состояние рынка металлохозяйственных товаров. Основное сырье для производства металлохозяйственных товаров. |  | 1 |
| 2.Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Показатели качества посуды, инструментов. |  | 1 |
| **Практические занятия** |  |  |
| 1.Идентификация в металлохозяйственных товаров. Изучение ассортимента металлохозяйственных товаров на местном рынке | **4** | 2 |
| **Тема 2.6. Мебельные товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Состояние рынка мебельных товаров. Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Понятие о столярной, гнутой, пропильно-гнутоклееной и плетеной мебели. Показатели качества мебели и методы их оценки. |  | 1 |
| 2.Классификация и характеристика ассортимента столярной жесткой и мягкой мебели.  Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение мебели. Уход за ней. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **8** |  |
| 1.Идентификация товаров образцов мебели по каталогам |  | 2 |
| 2.Изучение ассортимента на местном рынке |  | 2 |
| **Тема 2.7 Строительные товары** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Рынок строительных товаров. Ассортимент. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение и анализ ассортимента строительных товаров на рынке. |  | 2 |
| **Тема 2.8. Электробытовые товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Состояние рынка электробытовых товаров. Группировка электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. |  | 1 |
| 2.Светильники: осветительная арматура и лампы. |  | 1 |
| 3.Установочные изделия: виды, особенности конструкции и ассортимент. |  | 1 |
| 4.Нагревательные приборы. Классификация и характеристика ассортимента. |  | 1 |
| 5.Белье обрабатывающие приборы и машины. Показатели качества, классификация и характеристика ассортимента. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Анализ ассортимента электробытовых товаров на местном рынке (его широты, полноты, соответствия основным сегментам рынка, сложившимся в регионе и др. признакам). |  | 2 |
| **Тема 2.9. Канцелярские и школьно-письменные товары** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Рынок школьно-письменных товаров. Классификация  Принадлежности для письма, черчения, рисования |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента бумаг, картона, товаров для письма, черчения, рисования и средств оргтехники. |  | 2 |
| **Тема 2.10 Музыкальные товары** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Рынок музыкальных товаров. Классификация. Ассортимент музыкальных товаров |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента музыкальных товаров на местном рынке |  | 2 |
| **Тема 2.11 Бытовые электронные товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Рынок бытовой электронной аппаратуры. Классификация электронных товаров.  Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Понятие о бытовой электронной аппаратуре. |  | 1 |
| 2.Радиоприемники, магнитофоны, проигрыватели компакт-дисков, параметры и ассортимент. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента и параметров бытовой электронной аппаратуры |  | 2 |
| **Тема 2.12. Фототовары** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Рынок фототоваров и пути его совершенствования. Группировка фототоваров.  Светочувствительные материалы, показатели качества, ассортимент.  Фотоаппараты: классификация ассортимента, основные узлы.  Обзор ассортимента принадлежностей. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение особенностей конструкции фототоваров |  | 2 |
| **Тема 2.13. Игрушки** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Общие сведения об игрушках. Значение игрушек в воспитании детей. Рынок игрушки. Функциональные (педагогические, игровые) гигиенические и эстетические требования к игрушке. Показатели безопасности |  | 1 |
| 2.Классификация ассортимента игрушек. Общая характеристика ассортимента. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента игрушек по стандарту. Выявление отличительных признаков различных видов игрушек. |  | 2 |
| **Тема 2.14. Спортивные, рыболовные, охотничьи товары и средства индивидуальной защиты** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Классификация, групповая характеристика ассортимента.  Особенности маркировка, упаковки, транспортирования, хранения. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение и анализ ассортимента спортивных, охотничьих товаров и средств индивидуальной защиты. |  | 2 |
| **Тема 2.15. Ювелирные товары и часы** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Общие сведения о ювелирных товарах и часах. Состояние рынка и пути ее развития. Материалы для изготовления ювелирных товаров. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов.  Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ювелирных товаров и часов. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение и анализ ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Оценка качества по органолептическим показателям. Расшифровка клеймения и маркировочных обозначений на ювелирных товарах. |  | 2 |
| **Тема 2.16. Изделия народных художественных промыслов и сувениры** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Виды художественных промыслов, их краткая характеристика и районы производства. Классификация, групповая характеристика ассортимента. Пути формирования ассортимента. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента товаров народных художественных промыслов и сувениров. Оценка качества по органолептическим показателям. |  | 2 |
| **Тема 2.17. Текстильные товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Текстильные волокна, нити и пряжа: понятие, основные свойства, показатели качества, классификация ассортимента. |  | 1 |
| 2.Основные свойства и показатели качества тканей. |  | 1 |
| 3.Классификация и обзор ассортимента хлопчатобумажных, льняных , шерстяных и шелковых тканей. |  | 1 |
| 4.Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение тканей |  | 1 |
| **Практические занятия** | **8** |  |
| 1.Идентификация тканей по роду волокна, виду пряжи, переплетению, отделке, плотности и др. показателям. |  | 2 |
| 2.Изучение и оценка качества тканей по ГОСТам |  | 2 |
| 3.Изучение и анализ ассортимента тканей на местном рынке, по широте, полноте и т.д.. |  | 2 |
| **Тема 2.18. Нетканые материалы и искусственные меха** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Классификация, ассортимент нетканых материалов. |  | 1 |
| 2.Ассортимент искусственных мехов, показатели качества. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **8** |  |
| 1.Изучение ассортимента нетканых материалов и его анализ. |  | 2 |
| 2.Изучение ассортимента искусственных мехов и его анализ. |  | 2 |
| **Тема 2.19. Ковры и ковровые изделия** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Рынок ковровых изделий. Классификация, ассортимент. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение и анализ ассортимента ковров и ковровых изделий на рынке |  | 2 |
| **Тема 2.20. Швейные и трикотажные товары** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Классификация и ассортимент швейных товаров. Качество швейных товаров, маркировка, упаковка. |  | 1 |
| 2.Идентификация швейных и трикотажных товаров. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **8** |  |
| 1.Идентификация швейных и трикотажных товаров. |  | 2 |
| 2.Оценка качества по действующим стандартам. |  | 2 |
| **Тема 2.21. Обувные товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Состояние рынка обуви и пути его развития.  Материалы для производства обуви, понятие, виды, влияние на потребительские свойства обувных товаров. |  | 1 |
| 2.Натуральные кожи: классификация, показатели качества, характеристика ассортимента юфтовых, хромовых и других кож, их влияние на качество кожаной обуви. |  | 1 |
| 3.Искусственные и синтетические мягкие кожи: классификация показатели качества, ассортимент. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **8** |  |
| 1.Идентификация кожаной, резиново-полимерной обуви по разным признакам |  | 2 |
| 2.Оценка качества различных групп обуви по стандартам. |  |  |
| **Тема 2.22. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Понятие о пушно-меховых и овчинно-шубных товарах. Классификация меховых товаров. Понятие о пушно-меховом сырье, полуфабрикатах и готовых изделиях. Классификация ассортимента пушно-меховых товаров. Маркировка, упаковка. |  | 1 |
| **Практические занятия** |  |  |
| Не предусмотрены |  |  |
| **Тема 2.23. Парфюмерно-косметические товары** | **Содержание** | **4** |  |
| 1.Понятие о парфюмерно-косметических товарах. Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров. Направления обновления ассортимента и повышения качества.  Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров по стандарту. Оценка качества парфюмерно-косметических товаров по органолептическим показателям. |  | 2 |
| **Тема 2.24. Галантерейные товары** | **Содержание** | **2** |  |
| 1.Текстильная галантерея. |  | 1 |
| 2.Кожаная галантерея металлическая из пластмасс и поделочных материалов. |  | 1 |
| **Практические занятия** | **4** |  |
| 1.Изучение ассортимента галантерейных товаров на рынке |  | 2 |
| **Самостоятельная работа** | | **135** |  |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК.03.02.** **Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**  Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).  Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ, отчетов и подготовка к их защите. | |  |  |
| **Тематика внеаудиторной самостоятельной работы**   1. Составление конспекта: « История и направление развития товароведения». Составить кроссворд 2. Составление классификации товаров, предметов, явлений иерархическим и фасетным методами 3. Собрать данные о показателях ассортимента товаров торговых организаций. Проанализировать ассортиментную политику торгового предприятия 4. Составление таблиц по теме «Значение витаминов для жизнедеятельности человека» 5. Составление таблиц по теме «Водорастворимые витамины», «Минеральные вещества» 6. Составление опорного конспекта по теме « Влияние физиологически активных веществ на организм человека». 7. Изучение зависимости срока годности продовольственных товаров от упаковки (однородных групп). 8. Подготовка рефератов: « Пищевые добавки», « Биологически активные добавки». 9. Составление опорного конспекта по теме: «Сода: понятие, виды, назначения, оценка качества». 10. Спички: понятие, виды, назначения, оценка качества 11. Изучение строения и состава зерна. 12. Изучение рынка зерна и продуктов его переработки. 13. Анализ фактического ассортимента зерномучных товаров в торговой сети. 14. Изучение рынка плодоовощных товаров. 15. Составление опорного конспекта по теме: «Болезни плодов и овощей». 16. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика грибов и продуктов их переработки». 17. Изучение рынка вкусовых товаров. 18. Влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека. 19. Изучение рынка вкусовых товаров. 20. Влияние физиологически активных веществ товаров отдельных подгрупп на организм человека. 21. Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты вкусовых товаров и причины возникновения». 22. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика рома, виски, джина». 23. Составление опорного конспекта по теме: «Табачные изделия». 24. Изучение рынка кондитерских товаров. 25. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика сахара, меда». 26. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика восточных сладостей». 27. Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты кондитерских изделий причины возникновения». 28. Анализ рынка пищевых жиров. 29. Составление опорного конспекта по теме: «Дефекты пищевых жиров. Причины возникновения». 30. Изучение рынка пищевых жиров. 31. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика мороженого». 32. Изучение рынка молочных товаров. 33. Изучение рынка яичных товаров. 34. Изучение дефектов и причины возникновения дефектов яичных товаров. 35. Анализ рынка мясных товаров. 36. Изучение схем сортовой разрубки туши. 37. Изучение действительного ассортимента мясных товаров в торговом предприятии. 38. Составление опорного конспекта по теме: «Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов». 39. Анализ рынка рыбных товаров. 40. Изучение важнейших семейств промысловых рыб и составление таблицы. 41. Составление опорного конспекта по теме: «Разделка рыбы». 42. Изучение действительного ассортимента рыбных товаров в торговом предприятии. 43. Анализ рынка пищевых концентратов. 44. Изучение рынка пищевых концентратов. 45. Изучение ассортимента пищевых концентратов в торговом предприятии. 46. Изучение ассортимента продуктов детского питания в торговом предприятии. 47. Изучить и провести анализ ассортимента товаров из пластмасс. 48. Оформить карты с образцами пластмасс и использовать как раздаточный материал. 49. Проанализировать ассортимент бытовой химии в магазинах и оформить отчеты. 50. Подготовить рефераты на тему «История развития производства фарфора и фаянса». 51. Составить отчеты по анализу ассортимента металлохозяйственных товаров на местном рынке. 52. Сделать анализ ассортимента мебели в магазинах и написать отчет. 53. Составить ситуации по теме «Строительные товары». 54. Оформить отчет по анализу ассортимента электробытовых товаров в магазинах. 55. Изготовить конверты образцов тканей различных переплетений и отделок. 56. Проанализировать в магазине «Ковры» наличие ковров отечественного и зарубежного производства. 57. Написать рефераты по истории создания моды. Господство моды данного сезона. 58. Написать рефераты по пушно-меховым полуфабрикатам. 59. Законспектировать особенности конструкции щипковых, смычковых инструментов. 60. Подготовить доклады по радиоэлектронной аппаратуре. 61. Изучить в магазине ассортимент фототоваров и составить отчет. 62. Выписать из стандартов требования безопасности игрушек. 63. Изучить ассортимент ювелирных изделий и часов в магазине. Оформить рефераты. 64. Изучить ассортимент парфюмерно-косметических товаров в магазине, написать рефераты. Составить ситуации. Кроссворды. 65. Изучить ассортимент народных художественных промыслов и сувениров в магазине. Подготовить доклады. | |  |  |
| **Учебная и производственная практики**  **Виды работ:**  Дать оценку достаточности количества и ассортимента товаров для обеспечения бесперебойной торговли;  Выявить потребности на целевых сегментах рынка;  Провести комплексный анализ и дать оценку ассортиментной, ценовой и сбытовой политики организации;  Определить показатели качества товаров и услуг, применить их при оценке качества товаров и услуг торговли;  Изучить перспективы сбыта новых товаров с учетом социально-демографических особенностей различных групп населения, состояния и динамики их доходов, традиций и вкусов;  Принять участие в продвижение товаров и услуг на рынке; | | **36 + 36** |  |
| Изучить виды товарных потерь;  Приобрести навыки расчета товарных потерь;  Принять участие в мероприятиях по их предупреждению или списанию. | |  |  |
| Ознакомиться с информационными знаками на маркировке товаров и их упаковке, их назначением;  Определить соответствие сведений, указанных на маркировке, установленным требованиям стандартов и Федерального Закона «О защите прав потребителей»; | |  |  |
| Сгруппировать ассортимент товаров в отделах предприятия по определенным признакам;  Дать квалифицированную характеристику ассортименту товаров и определенным образцам изделий;  Ознакомиться с основными приемами осмотра изделий при проверке качества;  Дать оценку качеству товаров по органолептическим показателям и установление требованиям стандартов;  Выявить дефекты и отбраковать дефектную продукцию, удалить дефектную продукцию из торгового зала; | |  |  |
| Произвести проверку сроков годности и сроков эксплуатации непродовольственных товаров, их соответствие установленным требованиям;  Произвести проверку сроков хранения и реализации продовольственных товаров и отдельных видов непродовольственных товаров;  Проверить правильность оформления сопроводительных документов.  Дать оценку по соблюдению условий и сроков хранения и реализации товаров. | |  |  |
| Произвести проверку оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к товарам.  Дать оценку по соблюдению оптимальных условий, сроков хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологических требований к товарам.  Дать оценку по соблюдению требований к товарам и упаковке работниками данного предприятия розничной торговли. | |  |  |
| Произвести измерения товаров и других объектов;  Приобрести навыки в переводе внесистемных единиц измерения в системные. | |  |  |
| Приобрести навыки работы с документами по подтверждению соответствия качества товаров;  Принять участие в мероприятиях по осуществлению контроля качества товаров и услуг; ознакомиться с содержанием актов проверки предприятия контролирующими органами. | |  |  |
| **Всего** | | **600** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);   
2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**4.1 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по модулю, включая перечень лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

**4.1.1 Образовательные технологии**

При реализации различных видов учебной работы по модулю используются следующие образовательные технологии:

1. Технологии проблемного обучения: проблемная лекция, практическое занятие в форме практикума.
2. Интерактивные технологии: Лекция «обратной связи» (лекция – дискуссия)
3. Информационно-коммуникационные образовательные технологии: Лекция-визуализация
4. Инновационные методы, которые предполагают применение информационных образовательных технологий, а также учебно-методических материалов, соответствующих современному мировому уровню, в процессе преподавания дисциплины:

* использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет;
* решение юридических, экономических (других) задач с применением справочных систем «Гарант», «Консультант +»;
* консультирование студентов с использованием электронной почты;
* использование программно-педагогических тестовых заданий для проверки знаний обучающихся.

**4.1.2 Лицензионное программное обеспечение:**

В образовательном процессе при изучении модуля используется следующее лицензионное программное обеспечение:

1. ОС Windows 7 (подписка Azure Dev Tools for Teaching)
2. MS Office 2007 (лицензия Microsoft Open License (Academic))
3. Kaspersky Endpoint Security 10 (лицензия 1C1C1903270749246701337)
4. СПС КонсультантПлюс (договор №СВ16-182)
5. АБС «Управление кредитной организацией» (лицензия регистрационный №000098)
6. Система тестирования INDIGO (лицензия №54736)

**4.1.3. Современные профессиональные базы данных**

В образовательном процессе при изучении модуля используются следующие современные профессиональные базы данных:

1. «Университетская Библиотека Онлайн» - https://biblioclub.ru/.
2. Научная электронная библиотека [eLIBRARY.RU](file:///C:\Users\Ольга\Desktop\Коммерция%20(по%20отраслям)\Дисциплины%20ПМ\ПМ.02\eLIBRARY.RU) – <http://www.elibrary.ru/>

**4.1.4 Информационные справочные системы:**

Изучение модуля сопровождается применением информационных справочных систем:

1. Справочная информационно-правовая система «Гарант» (договор № 118/12/11).

2. Справочная информационно-правовая система «КонсультантПлюс» (договор № ИП20-92 от 01.03.2020).

**4.2** [**Основная и дополнительная учебная литература и электронные образовательные ресурсы, необходимые для освоения дисциплины**](file:///C:\Users\Емельянова.UPRAVLENIEKIU\Desktop\Local%20Settings\Temp\РАБОЧАЯ%20ПРОГРАММА%2010%20января\Положение%20по%20РП%20полное.docx#bookmark16)

**Основная учебная литература**

1. Косарева, О. А. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров: учебник: [12+] / О. А. Косарева. – Москва: Университет Синергия, 2020. – 452 с.: схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=617835>. – ISBN 978-5-4257-0453-5. – Текст: электронный.
2. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания: учебное пособие: [12+] / Г. В. Мезенцева; науч. ред. Е. В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – 185 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=601542>. – Библиогр.: с. 183. – ISBN 978-5-00032-405-9. – Текст: электронный.

**Дополнительная учебная литература**

1. Афанасенко, О. Я. Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов: [12+] / О. Я. Афанасенко. – 2-е изд., доп. – Минск: РИПО, 2016. – 131 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463520>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-575-7. – Текст: электронный.
2. Грибанова, И. В. Товароведение: учебное пособие: [12+] / И. В. Грибанова, Л. И. Первойкина. – 2-е изд., стер. – Минск: РИПО, 2016. – 360 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463610>. – библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-581-8. – Текст: электронный.
3. Дробышева, Л. А. Экономика, маркетинг, менеджмент: учебное пособие: [16+] / Л. А. Дробышева. – 5-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 152 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573389>. – ISBN 978-5-394-02732-1. – Текст: электронный.
4. Косарева, О. А. Теоретические основы товароведения: учебник: [16+] / О. А. Косарева. – Москва: Университет Синергия, 2017. – 177 с. : ил., табл. – (Легкий учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455426>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4257-0252-4. – Текст: электронный.
5. Мезенцева, Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие: [12+] / Г. В. Мезенцева; науч. ред. Е. В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 145 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561763>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-00032-377-9. – Текст: электронный.
6. Основы товароведения: учебное пособие: [16+] / В. Е. Сыцко, Л. В. Целикова, Т. Ф. Марцинкевич и др.; под ред. В. Е. Сыцко. – Минск: РИПО, 2019. – 264 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600013>. – Библиогр.: с. 237-239. – ISBN 978-985-503-939-7. – Текст: электронный.
7. Памбухчиянц, О. В. Основы коммерческой деятельности: учебник / О. В. Памбухчиянц. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 284 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573214>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03076-5. – Текст: электронный.

**Нормативно – правовые документы**

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 09.01.96 № 2-ФЗ (ред. от 30.12.2001, с изм. от 25.10.2007).
2. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020).
3. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 02.07.2021)
4. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021).
5. ГОСТы и ТУ на продукцию продовольственных и непродовольственных товаров
6. Стандарты и технические условия на продовольственные и непродовольственные товары.

**4.3 Дополнительные ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. <https://www.rospotrebnadzor.ru> –Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Роспотребнадзор.
2. <https://www.gost.ru> – Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии Росстандарт.
3. <https://docs.cntd.ru> – Электронный фонд правовых и нормативно – технических документов.

**4.4 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению, необходимого для осуществления образовательного процесса по модулю**

Для изучения профессионального модуля используется любая мультимедийная аудитория. Мультимедийная аудитория оснащена современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов.

Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из:

мультимедийного проектора,

проекционного экрана,

акустической системы,

персонального компьютера (с техническими характеристиками не ниже: процессор не ниже 1.6.GHz, оперативная память – 1 Gb, интерфейсы подключения: USB, audio, VGA).

Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть «Интернет».

Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду Колледжа.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе «Университетская библиотека ONLINE», доступ к которой предоставлен обучающимся. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» реализует легальное хранение, распространение и защиту цифрового контента учебно-методической литературы для ссузов с условием обязательного соблюдения авторских и смежных прав. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям ФГОС СПО.

**5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля**

**5.1 Оценочные средства и методические материалы по итогам освоения дисциплины**

Типовые задания, база тестов и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения модкля (в т.ч. в процессе ее освоения), а также методические материалы, определяющие процедуры этой оценки приводятся в приложении 1 к рабочей программе модуля.

Универсальная система оценивания результатов обучения выполняется в соответствии с Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в АНПОО «ККУ», утвержденным приказом директора от 03.02.2020 г. № 31 о/д и включает в себя системы оценок:

1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»;

2) «зачтено», «не зачтено».

**5.2 Критерии и методы оценки результатов освоения профессионального модуля**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. | точность определения объема и ассортимента подлежащих закупке товаров; | Текущий контроль в форме:  -защиты практических и  лабораторных занятий;  -тестовый контроль, устный опрос, логический диктант контроля знаний по темам МДК.  Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.  Экзамен по междисциплинарному курсу.  Комплексный экзамен по профессиональному модулю. |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. | овладение методикой практического применения норм естественной убыли, документальное оформление |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствие с установленными требованиями. | владение информацией о предприятиях и производимых ими товарами; |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать | правильное и безошибочное оформление документации на поставку и реализацию товаров |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | правильность регулирования взаимоотношений между поставщиками и потребителями; | Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество продукции и процессов в соответствии с установленными требованиями. | анализ соблюдения требований на предприятии | Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | владение методикой перевода внесистемных единиц | Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. | определять вид и подлинность документов, подтверждающих соответствие | Текущий контроль в форме защиты практических работ и отчетов по практике |

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| ОК-1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | демонстрация интереса к будущей профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| ОК-2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения;  оценка эффективности и качества выполнения задач; |
| ОК-3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области товароведения |
| ОК-4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | эффективный поиск необходимой информации;  использование различных источников, включая электронные |
| ОК-6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| ОК-7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | оценка эффективности и качества выполнения заданий; |
| ОК-12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. | применение требований нормативно- правовых и нормативно-технических документов в решении профессиональных задач в области товароведения |