

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
Уральский экономический колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества
и обеспечение сохраняемости товаров
для обучающихся по очной и заочной формам обучения
по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Екатеринбург, 2022 г.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена
кафедрой

Протокол заседания № 7 от «15» апреля 2022 г.

УТВЕРЖДЕНА решением педагогического совета
АНПОО Уральский экономический колледж

Рабочая программа разработана на основе
Федерального государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования 38.02.04
Коммерция (по отраслям), утвержденного
приказом Министерства образования и науки
Российской Федерации от 15 мая 2014 г. № 539 (с
изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.)
и учебных планов АНПОО Уральский
экономический колледж по специальности 38.02.04
Коммерция (по отраслям)

Организация разработчик: Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Уральский экономический колледж»

Преподаватель – разработчик рабочей программы:

© АНПОО «Уральский экономический колледж», 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ

1.1. Цели и планируемые результаты освоения профессионального модуля, соотнесенные с установленными в образовательной программе компетенциями:

1.1.1. В результате освоения профессионального модуля обучающиеся должны овладеть следующими общими и профессиональными компетенциями:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля обучающиеся должны достигнуть следующих результатов обучения, соотнесенных с результатами освоения основной образовательной программы (компетенциями):

Наименование результата обучения	Дескрипторы результата обучения	Результаты освоения образовательной программы (компетенции), формирование которых обеспечивается результатом обучения (коды компетенций)
Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i></p> <p><i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i></p> <p><i>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</i></p> <p><i>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</i></p> <p><i>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</i></p> <p><i>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</i></p> <p><i>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</i></p> <p><i>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</i></p> <p><i>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</i></p> <p><i>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</i></p>
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i></p> <p><i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i></p> <p><i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i></p> <p><i>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</i></p> <p><i>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</i></p> <p><i>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой</i></p>

		<p>организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> <p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p> <p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</p> <p>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</p>
<p>Знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ПК 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.</p> <p>ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.</p> <p>ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.</p> <p>ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.</p> <p>ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.</p>

		<p><i>ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.</i></p> <p><i>ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.</i></p>
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Объем и структура профессионального модуля, виды учебной работы

2.1.1 Объем и структура профессионального модуля, виды учебной работы (очной форма)

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Суммарный объем учебной нагрузки (всего), час.	Объем профессионального модуля, час.						Самостоятельная работа обучающегося, в т.ч. внеаудиторная нагрузка
			Всего	Аудиторная нагрузка			Практики		
				Теоретическое обучение	Практические занятия	Курсовая работа	Учебная	Производственная	
ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.1. – 3.4., ПК 3.7., ПК 3.8.	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	150	108	62	46				42
ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	154	106	56	50				48
	ИТОГО	304	214	118	96	-			90
	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>12</i>	<i>12</i>						
	ИТОГО по УП	316	226	118	96	-			90
ОК 2, ОК 4. ПК 3.1. – 3.8.	УП.03 Учебная практика	72	72				72		
	ВСЕГО	388	298	118	96	-	72	-	90

2.1.2. Объем и структура профессионального модуля, виды учебной работы (заочная форма)

Коды общих и профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Суммарный объем учебной нагрузки (всего), час.	Объем профессионального модуля, час.						Самостоятельная работа обучающегося, в т.ч. внеаудиторная нагрузка
			Всего	Аудиторная нагрузка			Практики		
				Теоретическое обучение	Практические занятия	Курсовая работа	Учебная	Производственная	
ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.1. – 3.4., ПК 3.7., ПК 3.8.	МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	150	14	8	6				136
ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.	МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	154	16	8	8				138
	ИТОГО	304	30	16	14				274
	<i>Экзамен по модулю</i>	<i>12</i>	<i>12</i>						
	ИТОГО по УП	316	42	16	14				274
ОК 2, ОК 4. ПК 3.1. – 3.8.	УП.03 Учебная практика	72	4				4		68
	ВСЕГО	388	46	16	14	-	4	-	342

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>МДК.03.01 Теоретические основы товароведения</i>		
<i>Раздел 1. Товароведение как научная дисциплина</i>		
Тема 1. Введение в курс товароведения	Содержание теоретических занятий: - Основные понятия - Принципы товароведения - Этапы становления товароведения как научной дисциплины	ОК 1 - ОК 4, ОК 7.
	Содержание практических занятий: - Объекты товароведной деятельности - Субъекты товароведной деятельности	ОК 1 - ОК 4, ОК 7.
Тема 2. Методы товароведения	Содержание теоретических занятий: - Классификация методов - Классификация как метод товароведения - Кодирование товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 7. ПК 3.4.
	Содержание практических занятий: - Классификаторы - Товароведная классификация товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 7. ПК 3.4.
Тема 3. Ассортимент товаров	Содержание теоретических занятий: - Классификация ассортимента товаров - Свойства и показатели ассортимента - Управление ассортиментом	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4.
	Содержание практических занятий: - Ассортиментная политика и ее основные направления - Нормативные и технические документы, регламентирующие ассортимент товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4.
<i>Раздел 2. Качество товаров</i>		
Тема 4. Свойства и показатели качества	Содержание теоретических занятий: - Классификация показателей качества - Номенклатура потребительских свойств и показателей	ОК 2 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4.
	Содержание практических занятий: - Методы определения показателей качества	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4.
Тема 5. Оценка качества	Содержание теоретических занятий: - Понятие и этапы оценки качества - Градации качества - Несоответствия и дефекты товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4.
	Содержание практических занятий: - Количественная характеристика товаров - Контроль качества и количества товарных партий - Идентификация и прослеживаемость товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.4, ПК 3.7.
<i>Раздел 3. Обеспечение товароведных характеристик товаров</i>		
Тема 6. Формирующие факторы	Содержание теоретических занятий: - Технологический жизненный цикл товаров - Характеристика формирующих факторов на всех этапах жизненного цикла товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.4, ПК 3.7.
	Содержание практических занятий: - Этапы производства товаров и их значимость для формирования качества	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.7

Тема 7. Сохраняющие факторы	Содержание теоретических занятий: - Упаковка товаров - Транспортирование и хранение товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.2 – ПК 3.4, ПК 3.7 - ПК 3.8
	Содержание практических занятий: - Классификация методов хранения товаров - Товарные потери	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.2 – ПК 3.4, ПК 3.7 - ПК 3.8
Раздел 4. Средства товарной информации		
Тема 8. Товарная информация	Содержание теоретических занятий: - Виды и формы товарной информации - Требования к товарной информации - Средства товарной информации	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.2 – ПК 3.4, ПК 3.7 - ПК 3.8
	Содержание практических занятий: - Технические документы, содержащие информацию о товарах	ОК 1 – ОК 4, ОК 6. ПК 3.2 – ПК 3.4, ПК 3.7 - ПК 3.8
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров		
Тема 1. Введение. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	Содержание теоретических занятий: - Продовольственные товары, понятие, назначение - Актуальность проблемы обеспечения населения продовольствием. Состояние рынка продовольственных товаров - Общая классификация продовольственных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Распознавание товара по ассортиментной принадлежности	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 2. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества	Содержание теоретических занятий: - Качество продовольственных товаров. Оценка соответствия качества - Группы показателей качества	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Нормативно-правовая база оценки и подтверждения соответствия	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 3. Зерномучные товары	Содержание теоретических занятий: - Классификация и пищевая ценность зерномучных товаров - Особенности состава и строения зерна, влияющие на потребительские свойства - Товароведная характеристика круп, муки и продуктов их переработки - Оценка качества зерномучных товаров. Хранение разных подгрупп зерномучных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Расшифровка маркировки. Расчет пищевой ценности. - Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями - Изучение ассортимента хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 4. Плодоовощные товары	Содержание теоретических занятий: - Классификация плодоовощных товаров - Товароведная характеристика свежих плодов и овощей - Продукты переработки плодов и овощей. Их товароведная характеристика	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Изучение ассортимента переработанных плодов и овощей. - Методы консервирования продовольственных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 5. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	Содержание теоретических занятий: - Классификация и товароведная характеристика сахара, меда и кондитерских изделий - Оценка качества кондитерских товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.

	Содержание практических занятий: - Упаковка, маркировка, хранение	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 6. Молочные товары	Содержание теоретических занятий: - Классификация, состав и пищевая ценность молока и продуктов его переработки - Товароведная характеристика отдельных подгрупп молочных товаров - Оценка качества молочных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Упаковка, маркировка, режимы и сроки хранения	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 7. Яйца и продукты их переработки	Содержание теоретических занятий: - Классификация яйца и продуктов его переработки - Оценка качества яйца и продуктов его переработки - Упаковка, маркировка и хранения яичных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Изучение ассортимента яиц и яичных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 8. Мясо и мясные продукты	Содержание теоретических занятий: - Классификация мяса и продуктов его переработки - Товароведная характеристика разных подгрупп мясных товаров - Оценка качества - Упаковка, маркировка и хранения мясных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Распознавание видов и ассортимента колбас и мясокопченостей	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 9. Рыба и рыбные товары	Содержание теоретических занятий: - Классификация рыбы и продуктов ее переработки - Оценка качества рыбы и продуктов ее переработки - Упаковка, маркировка и хранение рыбных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Санитарно-эпидемиологические требования к семейству промысловых рыб	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров		
Тема 10. Классификация непродовольственных товаров	Содержание теоретических занятий: - Основные потребительские свойства непродовольственных товаров - Классификация непродовольственных товаров на группы и подгруппы - Информация о товарах	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Штриховое кодирование товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 11. Текстильные и швейно- трикотажные товары	Содержание теоретических занятий: - Текстильные материалы: терминология, классификация, основные свойства - Ассортимент тканей и нетканых текстильных материалов - Швейные и трикотажные изделия	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Основные свойства тканей и оценка уровня качества - Хранение, транспортирование, маркировка швейных и трикотажных изделий.	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 12. Кожевенно-обувные товары	Содержание теоретических занятий: - Кожевенное сырье: классификация, производство - Ассортимент обувных кож - Основы производства и ассортимент кожаной обуви	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Оценка качества и маркировка обуви	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание теоретических занятий:	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.

Тема 13. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	- Пушно-меховое и овчинно-шубное сырье: классификация, процессы выделки и свойства пушно-мехового полуфабриката - Ассортимент пушно-мехового и овчинно-шубного полуфабриката - Ассортимент пушно-меховых и овчинно-шубных изделий	
	Содержание практических занятий: - Оценка качества, хранение, маркировка, упаковка, транспортирование пушно-меховых и овчинно-шубных изделий	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 14. Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	Содержание теоретических занятий: - Парфюмерные товары и гигиеническая косметика - Характеристика ассортимента парфюмерных товаров и гигиенической косметики - Галантерейные товары: классификация, характеристика ассортимента основных групп	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Оценка качества, маркировка, хранение и транспортирование	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 15. Изделия из пластмасс	Содержание теоретических занятий: - Общая характеристика изделий из пластмасс - Пластмассы, применяемые в производстве товаров народного потребления	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Маркировка, упаковка и хранение изделий из пластмасс	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 16. Бытовые химические товары	Содержание теоретических занятий: - Синтетические моющие средства - Лакокрасочные материалы - Прочие бытовые химические товары: чистящие, полирующие, пятновыводящие, дезинфицирующие средства, минеральные удобрения и ядохимикаты	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Оценка качества бытовых химических товаров, маркировка, упаковка, хранение	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 17. Силикатные товары	Содержание теоретических занятий: - Стекланные и керамические товары - Маркировка, упаковка, хранение	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Оценка качества стекланных и керамических товаров. Требования, предъявляемые при транспортировании	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 18. Строительные товары	Содержание теоретических занятий: - Природные каменные, минеральные и гидравлические вяжущие вещества, стекломатериалы	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Упаковка, маркировка, хранение	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 19. Металлохозяйственные товары	Содержание теоретических занятий: - Свойства металлов и сплавов - Классификация, ассортимент металлохозяйственных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Оценка качества, маркировка, хранение и транспортирование металлохозяйственных товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 20. Электробытовые товары	Содержание теоретических занятий: - Провода, шнуры, электроустановочные изделия - Бытовые светильники - Электронагревательные приборы	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение и транспортирование электробытовых товаров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 21. Культтовары	Содержание теоретических занятий: - Школьно-письменные и канцелярские товары	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7.

	- Фототовары - Бытовая радиоэлектронная аппаратура - Игрушки	ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Оценка качества, упаковка, маркировка, хранение культтоваров	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Тема 22. Мебельные товары	Содержание теоретических занятий: - Основные материалы, применяемые в производстве мебели - Классификация и ассортимент мебели - Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение мебели	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
	Содержание практических занятий: - Дефекты мебельных товаров. Оценка качества	ОК 1 – ОК 4, ОК 6, ОК 7. ПК 3.5. – 3.7.
Учебная практика. Виды работ: Формирование ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации. Определение номенклатуры показателей качества товаров Расчет товарных потерь и предложение мероприятий по их предупреждению или списанию Оценка и расшифровка маркировки товаров Оценка качества, диагностирование дефектов, определение градаций качества Контроль условий и сроков хранения и транспортирования товаров Обеспечение сохранности товаров Проверка соблюдения требований к оформлению сопроводительных документов Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке Измерение товаров и других объектов, перевод внесистемных единиц измерения в системные Работа с документами по подтверждению соответствия		ОК 2, ОК 4. ПК 3.1. – 3.8.

Примерная тематика самостоятельной работы обучающегося:

- работа в электронной библиотеке с учебной литературой;
- работа с вопросами текущего контроля знаний при подготовке к учебным занятиям;
- подготовка к докладам;
- работа с нормативно – правовыми документами.

2.3. Распределение объема профессионального модуля по разделам, темам и видам учебной работы

2.3.1. Учебно-тематический план занятий (очная форма обучения)

Раздел, тема дисциплины	Общая учебная нагрузка (час.)	Аудиторная нагрузка (час.)		Самостоятельная работа, в т.ч. внеаудиторная нагрузка (час.)
		Теоретическое обучение	Практические занятия	
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	150	62	46	42
Раздел 1. Товароведение как научная дисциплина	48	20	14	14
Тема 1. Введение в курс товароведения	10	3	2	5
Тема 2. Методы товароведения	20	9	6	5
Тема 3. Ассортимент товаров	18	8	6	4
Раздел 2. Качество товаров	48	20	15	13
Тема 4. Свойства и показатели качества	22	10	7	5
Тема 5. Оценка качества	26	10	8	8
Раздел 3. Обеспечение товароведных характеристик товаров	40	18	10	12
Тема 6. Формирующие факторы	20	9	5	6
Тема 7. Сохраняющие факторы	20	9	5	6

Раздел 4. Средства товарной информации	10	4	3	3
Тема 8. Товарная информация	10	4	3	3
Дифференцированный зачет	4	-	4	-
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	154	56	50	48
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	77	28	25	24
Тема 1. Введение. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	3	1	1	1
Тема 2. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества	4	2	1	1
Тема 3. Зерномучные товары	10	4	3	3
Тема 4. Плодоовощные товары	10	4	4	2
Тема 5. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	10	4	4	2
Тема 6. Молочные товары	10	4	3	3
Тема 7. Яйца и продукты их переработки	10	3	3	4
Тема 8. Мясо и мясные продукты	10	3	3	4
Тема 9. Рыба и рыбные товары	10	3	3	4
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров	77	28	25	24
Тема 10. Классификация непродовольственных товаров	5	1	1	3
Тема 11. Текстильные и швейно-трикотажные товары	6	3	2	1
Тема 12. Кожевенно-обувные товары	6	3	2	1
Тема 13. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	6	3	2	1
Тема 14. Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	6	2	2	2
Тема 15. Изделия из пластмасс	6	2	2	2
Тема 16. Бытовые химические товары	6	2	2	2
Тема 17. Силикатные товары	6	2	2	2
Тема 18. Строительные товары	6	2	2	2
Тема 19. Металлохозяйственные товары	6	2	2	2
Тема 20. Электробытовые товары	6	2	2	2
Тема 21. Культтовары	6	2	2	2
Тема 22. Мебельные товары	6	2	2	2
Экзамен по модулю	12	12	x	x
ИТОГО по УП:	316	130	96	90
Учебная практика	108	-	72	-
ВСЕГО:	388	130	168	90

2.3.2. Учебно-тематический план занятий (заочная форма обучения)

Раздел, тема дисциплины	Общая учебная нагрузка (час.)	Аудиторная нагрузка (час.)		Самостоятельная работа, в т.ч. внеаудиторная нагрузка (час.)
		Теоретическое обучение	Практические занятия	
МДК.03.01 Теоретические основы товароведения	150	8	6	136
Раздел 1. Товароведение как научная дисциплина	48	3	2	43
Тема 1. Введение в курс товароведения	10	1	0,5	8,5

Тема 2. Методы товароведения	20	1	0,5	18,5
Тема 3. Ассортимент товаров	18	1	1	16
Раздел 2. Качество товаров	48	2	1	45
Тема 4. Свойства и показатели качества	22	1	0,5	20,5
Тема 5. Оценка качества	26	1	0,5	24,5
Раздел 3. Обеспечение товароведных характеристик товаров	40	2	1	37
Тема 6. Формирующие факторы	20	1	0,5	18,5
Тема 7. Сохраняющие факторы	20	1	0,5	18,5
Раздел 4. Средства товарной информации	10	1	1	8
Тема 8. Товарная информация	10	1	1	8
Дифференцированный зачет	4	-	1	3
МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	154	8	8	138
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров	77	4	4	69
Тема 1. Введение. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров	3	0,25	0,25	2,5
Тема 2. Качество продовольственных товаров. Методы оценки качества	4	0,25	0,25	3,5
Тема 3. Зерномучные товары	10	0,5	0,5	9
Тема 4. Плодоовощные товары	10	0,5	0,5	9
Тема 5. Крахмал, сахар, мед, кондитерские изделия	10	0,5	0,5	9
Тема 6. Молочные товары	10	0,5	0,5	9
Тема 7. Яйца и продукты их переработки	10	0,5	0,5	9
Тема 8. Мясо и мясные продукты	10	0,5	0,5	9
Тема 9. Рыба и рыбные товары	10	0,5	0,5	9
Раздел 2. Товароведение непродовольственных товаров	77	4	4	69
Тема 10. Классификация непродовольственных товаров	5	0,4	0,4	4,2
Тема 11. Текстильные и швейно-трикотажные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 12. Кожевенно-обувные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 13. Пушно-меховые и овчинно-шубные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 14. Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 15. Изделия из пластмасс	6	0,3	0,3	5,4
Тема 16. Бытовые химические товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 17. Силикатные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 18. Строительные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 19. Металлохозяйственные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 20. Электробытовые товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 21. Культурные товары	6	0,3	0,3	5,4
Тема 22. Мебельные товары	6	0,3	0,3	5,4
<i>Экзамен по модулю</i>	<i>12</i>	<i>12</i>	<i>x</i>	<i>x</i>
ИТОГО по УП:	316	28	14	274
<i>Учебная практика</i>	<i>72</i>	<i>...</i>	<i>4</i>	<i>68</i>
ВСЕГО:	388	28	18	342

2.4. Виды, формы и методы контроля планируемых результатов освоения профессионального модуля

Текущий контроль определяет степень качества усвоения изученного учебного материала теоретического и практического характера в ходе обучения. Система текущего контроля успеваемости предусматривает разнообразные по форме и содержанию контрольные мероприятия (контрольные точки), учитывающие все виды аудиторной и самостоятельной учебной деятельности обучающегося.

Основными видами текущего контроля успеваемости студентов являются:

- входной контроль - необходимый для успешного планирования и управления учебным процессом;

- тематический контроль (по материалам и в объеме одной учебной темы);

- рубежный контроль (в объеме разделов или групп тем по дисциплине) обеспечивающий качество изучения студентами учебного материала, управление учебной деятельностью студентов и ее корректировку, а также стимулирование регулярной, целенаправленной работы студентов, активизация их познавательной деятельности; определение уровня овладения студентами навыками самостоятельной работы, создание условий для их формирования. Рубежный контроль может проводиться несколько раз в семестр, в виде предварительного контроля (перед экзаменом) и / или в форме итогового контроля, направленного на выявление степени овладения студентами системой знаний, умений и навыков (компетенций), полученных в процессе изучения учебной дисциплины. Итоговый контроль осуществляется в конце семестра изучения профессионального модуля.

Основными формами текущего контроля успеваемости студентов являются: устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях, проверка выполнения письменных домашних заданий, проведение контрольных работ, тестирование (письменное или компьютерное), контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме) и т.д.

Промежуточная аттестация (контроль) обучающихся по профессиональному модулю обеспечивает оценивание результатов учебной деятельности студента за семестр, служащий для определения уровня качества подготовки студентов в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности. Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение профессионального модуля. Промежуточная аттестация реализуется в форме экзамена по модулю / квалификационного экзамена.

Результаты освоения профессионального модуля достигаются за счет использования в процессе обучения активных и интерактивных методов и технологий формирования заданных компетенций у студентов.

2.5. Использование в процессе обучения активных и интерактивных методов и технологий формирования компетенций.

Переход к компетентностному подходу в процессе обучения требует изменения многих составляющих учебного процесса: содержания, способов контроля и методов обучения. Одним из наиболее важных направлений изменения методов обучения при переходе к компетентностному подходу является использование в учебном процессе активных и интерактивных методов и технологий обучения.

Включение в учебный процесс активных и интерактивных методов обучения активизирует познавательную активность студентов, усиливает их интерес и мотивацию, развивает способность к самостоятельному обучению и обеспечивает более полное усвоение информации (если при лекционной подаче материала усваивается не более 20% информации, то в деловой игре – до 90%).

Активное и интерактивное обучение предполагает обучение, погруженное в общение, которое сохраняет конечную цель и основное содержание предмета, но видоизменяет формы и приемы ведения занятия. К научно-методическим основам, на которых базируется активное и интерактивное обучение относятся обучение через опыт и сотрудничество, учет различий в стилях познания, использование поисковых, исследовательских и игровых методов.

Интерактивное обучение как особая форма организации познавательной деятельности обеспечивает вовлеченность всех студентов в образовательный процесс, создает условия для обмена, взаимного обогащения знаниями, идеями, способами деятельности, способствует установлению эмоциональных контактов между студентами, приучает работать в команде, снимает нервную нагрузку, помогает испытать чувство защищенности, взаимопонимания и собственной успешности.

К методам активного и интерактивного обучения относятся:

Игровые технологии: деловая игра, сюжетно - ролевая игра, имитационные игры, игровые занятия на моделях (искусственная образовательная среда, компьютерные деловые игры), стажировка (с выполнением или без выполнения должностной роли), действия по инструкции (алгоритму)

Ситуационный анализ: анализ конкретных ситуаций, решение ситуативных и производственных задач, кейс-технологии (иллюстративные учебные ситуации, кейсы с формированием и без формирования проблемы, прикладные упражнения), разбор инцидентов из практики, баскет-метод и т.д.

Эвристические технологии генерирования идей: «мозговой штурм», синектика, ассоциации (метафоры)

Тренинг-методы: социально-психологический тренинг, тренинг делового общения, психотехнические игры

Проблемное обучение: активные (проблемные) лекции и семинары, лекции-дискуссии, перекрестные дискуссии, тематические дискуссии: круглый стол, пресс-конференция / научно-практическая конференция, дебаты

Проектное обучение: разработка творческого индивидуального или группового проекта, исследовательские проекты, информационные проекты, творческие проекты, социально-ориентированные проекты, игровое проектирование

Командное обучение: работа в малых группах, интервью, работа «группы экспертов»

Тестовые технологии обучения (помимо контроля тесты выполняют также диагностическую, обучающую, организующую, развивающую учебные функции): тесты с однозначным выбором ответа, тест с многозначным ответом, тесты на дополнение, тесты перекрестного выбора, МАСТАК-технология (метод активного социологического тестирования, анализа и контроля)

2.6. Задачи, уровни, виды и формы самостоятельной работы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Согласно требованиям ФГОС СПО и иных нормативных документов самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она способствует более глубокому освоению изучаемой дисциплины, обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных практических задач, научно-исследовательской деятельности, подготовки к семинарским и практическим занятиям, сдаче зачетов и экзаменов, обеспечивая тем самым формирование общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Самостоятельная работа студентов является совокупностью аудиторных и внеаудиторных занятий и работ, обеспечивающих успешное освоение образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В рамках освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования самостоятельная работа обучающихся направлена на решение следующих задач:

- закрепление и расширение знаний, умений, полученных студентами во время лекционных и практических занятий, формирование на их основе устойчивых стереотипов умственной и физической деятельности;
- приобретение дополнительных знаний и навыков по дисциплинам, междисциплинарным комплексам, профессиональным модулям, практическому обучению;
- формирование и развитие знаний и навыков, связанных с научно-исследовательской деятельностью, навыков самоорганизации;
- формирование самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- выработка навыков эффективной самостоятельной профессиональной практической и учебно-исследовательской деятельности

Уровни самостоятельной работы обучающихся:

1. Самостоятельная работа по образцу (низкий уровень самостоятельности) – предполагает непосредственный перенос известного способа решения в аналогичную ситуацию. Работа выполняется на основе алгоритмов, ранее продемонстрированных преподавателем и опробованных студентами при выполнении предыдущих заданий. Воспроизведение алгоритмов способствует формированию умений и навыков, запоминанию способов самостоятельной работы в конкретных ситуациях.

2. Самостоятельная работа – реконструкция (пороговый уровень самостоятельности) предполагает осмысленный перенос знаний и умений в типовые ситуации, учит анализировать события, явления, факты, создает условия для развития мыслительной активности обучающихся, формируют приемы и методы познавательной деятельности.

3. Самостоятельная работа – исследование (продвинутый уровень самостоятельности) - основана на постоянном поиске новых решений, обобщении и систематизации полученных знаний, их переносе в иные нестандартные ситуации и направлена на формирование и развитие творческой деятельности обучающихся.

Структура самостоятельной работы включает три основных этапа: подготовительный (ориентировочный), исполнительный и контрольно-диагностический. В рамках указанных этапов последовательно выполняются следующие учебные действия: анализ учебного задания и сроков его выполнения, поиск способов и средств его выполнения; планирование хода выполнения задания и прогнозирование возможных затруднений; проверка, оценка и самооценка полученных результатов.

Самостоятельная работа

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы	Примерное время
1.	Подготовка к лекции (теоретическому занятию)	Самостоятельная работа по подготовке к лекции необходима для повторения изученного ранее материала, поскольку изучение любой дисциплины строится на последовательном освоении разделов и тем, каждая из которых так или иначе связана с предыдущими. Поэтому уровень освоения конкретной дисциплины и формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций напрямую связан с тем, насколько студент ориентирован на получение на лекциях новых знаний, дополняющих уже имеющиеся по данной дисциплине.	20 минут
2.	Подготовка к практическому (семинарскому) занятию	Самостоятельная работа обучающихся по подготовке к практическому занятию предполагает осмысление цели и задач его проведения, овладение навыками аналитической и научно – исследовательской деятельности. Самостоятельная подготовка к практическому (семинарскому) занятию направлена на: - развитие навыков работы с научной и иной литературой; - формирование навыков формулировки задачи / выявления проблемы и умения их анализировать, выделять составные части, определять этапы решения задачи / проблемы; - поиск и анализ дополнительной информации, позволяющей глубже разобраться в отдельных вопросах темы или сформировать целостное представление по проблеме; - выработку умения формулировать задачи поиска информации, определять необходимые источники информации и их актуальность, структурировать получаемую информацию, выделяя наиболее значимую часть, оценивать практическую значимость и оформлять результаты поиска; - формирование и развитие навыков грамотного изложения своих мыслей в устной и письменной форме с использованием современной научной профессиональной терминологии, для подготовки собственного выступления по обсуждаемым вопросам; - формирование навыка аргументированного ведения дискуссии по обсуждаемой проблеме. Работа на практическом занятии направлена в том числе на изменение студентом самого себя. Данный результат очень важен, поскольку он обеспечивает формирование целого ряда общекультурных компетенций, например, способность:	30 - 60 минут

		<ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации; - осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития и т.п. 	
3.	Подготовка к коллоквиуму	Коллоквиум представляет собой коллективное обсуждение раздела дисциплины на основе самостоятельного изучения этого раздела студентами. Подготовка к коллоквиуму осуществляется на основе перечня вопросов, подготовленного преподавателем, ответы на которые необходимо получить при изучении определенного перечня научных источников. Студентам во необходимо ознакомиться со специальной литературой, выписать из нее ответы на вопросы, которые будут обсуждаться на коллоквиуме, сформулировать свое мнение по каждому из вопросов.	30 - 60 минут
4.	Подготовка к контрольной (проверочной) работе	Самостоятельная подготовка к контрольной работе включает в себя: <ul style="list-style-type: none"> - изучение конспектов лекций, раскрывающих материал, знание которого проверяется контрольной работой; - повторение учебного материала, полученного при подготовке к семинарским, практическим занятиям и во время их проведения; - изучение дополнительной литературы, в которой конкретизируется содержание проверяемых знаний; - повторение / восстановление алгоритмов, ранее продемонстрированных преподавателем и опробованных студентами при выполнении заданий на практических занятиях; - составление в мысленной форме ответов на поставленные в контрольной работе вопросы. 	2 часа
5.	Подготовка к зачету	Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра, в том числе, в рамках подготовки к лекционным и практическим занятиям, а также подготовки к коллоквиуму и контрольной работе, если они предусмотрены преподавателем Подготовка включает в себя, в том числе, очередную проработку всего лекционного материала, материалов, подготовленных к практическим (семинарским) занятиям в течение семестра и полученных во время практических занятий (в рамках докладов других студентов, во время «круглых столов», дискуссий, обсуждения и осмысления материала); соотнесение данной информации с вопросами к зачету, в случае недостатка информации, поиска ответов в рекомендованной преподавателем учебной, учебно-методической и иной литературе. Рекомендуется делать краткие записи для формирования в сознании четкой логической схемы ответа на вопрос. Накануне зачета необходимо повторить ответы, не используя записи.	3,5 – 4 часа
6.	Подготовка к экзамену	Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету, но объем учебного материала, который необходимо подготовить к экзамену (восстановить в памяти, вновь осмыслить и понять), значительно больше. Важно сформировать целостное	16 – 24 часа

	<p>представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных подходов к сущности того или иного явления, или процесса, умение определять и анализировать факторы их определяющие и т.п.</p> <p>Для этого рекомендуется первоначально в течение 1 - 2 дней, подобрать из разных источников материал, необходимый для развернутого ответа на каждый вопрос, изложив его в виде краткого конспекта. Затем по памяти восстановить содержание каждого ответа.</p>	
--	---	--

Формы самостоятельной работы обучающихся для овладения, закрепления и систематизации знаний и формирования умений:

- работа в электронной библиотечной системе, составление конспектов первоисточников и другой учебной и научной литературы, работа с конспектами
- обработка текста (конспекта, учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей)
- повторная работа с учебным материалом: составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради и т.п.
- аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.),
- работа с тестами и вопросами для самопроверки
- работа с нормативно – правовыми документами
- написание реферата, эссе
- подготовка курсовой работы
- составление словаря по дисциплине
- разработка индивидуального или группового проекта
- выполнение практического задания (кейса)
- поиск информации по заданным параметрам
- подготовка мультимедиа сообщений / докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций и т.п.
- построение сводной (обобщающей) таблицы
- решение задач и упражнений по образцу
- решение вариативных задач
- выполнение расчетных и графических работ
- решение ситуационных задач
- подготовка к деловым / ролевым играм
- проектирование и моделирование различных видов и компонентов профессиональной деятельности
- т.д.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся: методические указания по самостоятельной работе студентов; учебная и методическая литература в библиотеке и электронной библиотеке Колледжа; отведенное для самостоятельной работы время занятий в компьютерных классах Колледжа, включая

работу со специализированным программным обеспечением, информационными справочными системами.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимуму материально-технического обеспечения

Реализация профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров требует наличия специальных учебных помещений для проведения всех видов занятий, в т.ч. учебных аудиторий для проведения теоретических занятий (лекций) и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, помещений для проведения лабораторных работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, соответствующим образом оснащенные помещения для самостоятельной работы студентов.

Учебные помещения должны быть оснащены всем необходимым оборудованием: рабочие места преподавателя, обучающихся, технические и иные средства обучения.

Перечень кабинетов и/или лабораторий и/или мастерских и/или иных помещений, требующихся для освоения дисциплины:

№	Наименование помещения
1.	Кабинет междисциплинарных курсов, истории, философии, профессиональной этики и психологии делового общения
2.	Лаборатория товароведения и технического оснащения торговых организаций и охраны труда
3.	Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, организации коммерческой деятельности и логистики
4.	Методический кабинет
5.	Читальный зал (кабинет для самостоятельной работы)
6.	Актовый зал
7.	Библиотека

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, информационных Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12041-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/513173>

2. Лифиц, И. М. Товарный менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / И. М. Лифиц, Ф. А. Жукова, М. А. Николаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 405 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15276-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/513608>

Дополнительные источники

1. Попова, Л. И. Товароведение и экспертиза в таможенном деле: учебное пособие для вузов / Л. И. Попова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 205 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09005-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/513502>

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/519920>

3. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/520282>

Справочно-библиографические, периодические издания, в т.ч. российские журналы:

1. Журнал «Спрос». www.spros.ru

Информационные ресурсы сети Интернет

1. www.rospotrebnadzor.ru. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. www.ozpp.ru. Общество защиты прав потребителя.
3. www.interstandart.ru. Интерстандарт
4. www.stq.ru. Стандарты и качество
5. www.znaytovar.ru. Товароведение и экспертиза товаров

3.2.2. Перечень современных баз данных, лицензионное программное обеспечение

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы (информационные технологии), используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Информационная справочная система и база данных «ГАРАНТ» <http://www.garant.ru/> (доступ по паролю) (отечественное производство)
- Студенческий информационно-справочный портал "Гарант-Образование" <https://edu.garant.ru/> (доступ свободный) (свободно распространяемое);
- Научная электронная библиотека – база данных eLIBRARY.RU <https://elibrary.ru/defaultx.asp> (доступ свободный);
- Центральная база данных Росстата - <https://www.gks.ru/dbscripts/cbsd/> (доступ свободный) (свободно распространяемое);

- Scopus – единая база данных рецензируемой научной литературы. www.scopus.com (доступ свободный);

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства, используемое при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- Microsoft Windows (лицензионное).
- Офисный пакет программ MicrosoftOffice, включающий текстовый редактор MicrosoftWord, электронную таблицу MicrosoftExcel, программу для подготовки презентаций MicrosoftPowerPoint, браузер InternetExplorer (лицензионное).
- Программный продукт 1С: Предприятие (лицензионное, отечественное производство)
- Программные продукты семейства Corel (лицензионное).

Особенности учебно-методического обеспечения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия и переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов для таких студентов производится с учетом различных форм предоставления данного материала так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально. Предусмотрено в случае необходимости создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей, альтернативную версию медиа-контента, предусмотрены возможность масштабирования текста и изображений без потери качества и доступность управления контентом с клавиатуры.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения лекционных и практических занятий, выполнения обучающимися контрольных и самостоятельных работ, индивидуальных заданий, прохождения тестирования, сдачи дифференцированного зачета / экзамена, экзамена по модулю.

4.1. Результаты, критерии и оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля освоения профессионального модуля и формирования общих и профессиональных компетенций

4.1.1. Критерии оценивания результатов освоения профессионального модуля и формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего и промежуточного контроля

1. Базовый уровень освоения учебного материала - пороговый
2. Умение использовать теоретические знания и практические навыки при выполнении профессиональных задач - повышенный
3. Уровень глубокой сформированности общих и профессиональных компетенций – продвинутый

Компоненты результатов обучения по профессиональному модулю	Признаки уровня освоения компонентов компетенций		
	пороговый	повышенный	продвинутый
Знания	Студент демонстрирует знание-знакомство, знание-копию: узнает объекты, явления и понятия, находит в них различия, проявляет знание источников получения информации, может осуществлять самостоятельно репродуктивные действия над знаниями путем самостоятельного воспроизведения и применения информации.	Студент демонстрирует аналитические знания: уверенно воспроизводит и понимает полученные знания, относит их к той или иной классификационной группе, самостоятельно систематизирует их, устанавливает взаимосвязи между ними, продуктивно применяет в знакомых ситуациях.	Студент может самостоятельно извлекать новые знания из окружающего мира, творчески их использовать для принятия решений в новых и нестандартных ситуациях.
Умения	Студент умеет корректно выполнять предписанные действия по инструкции, алгоритму в известной ситуации, самостоятельно выполняет действия по решению типовых задач, требующих выбора из числа известных методов, в предсказуемо изменяющейся	Студент умеет самостоятельно выполнять действия (приемы, операции) по решению нестандартных задач, требующих выбора на основе комбинации известных методов, в непредсказуемо изменяющейся ситуации	Студент умеет самостоятельно выполнять действия, связанные с решением исследовательских задач, демонстрирует творческое использование умений (технологий)

	ситуации		
Иметь практический опыт:	Студент демонстрирует готовность к решению ограниченного количества нетипичных задач при условии оказания ему методической помощи (например, постановка уточняющих вопросов), а также не готов решать практические задачи повышенной сложности и принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении.	Студент демонстрирует готовность к самостоятельному решению ограниченного количества нетипичных задач, но испытывает трудности при решении практических задач повышенной сложности, позволяющих принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении.	Студент готов решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении.

4.1.2. Формы контроля результатов освоения профессионального модуля и формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего и промежуточного контроля

Наименование результата обучения	Дескрипторы результата обучения	Результаты освоения образовательной программы (компетенции), формирование которых обеспечивается результатом обучения (коды компетенций)	Формы контроля	
			Текущего	Промежуточного
Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>ОК 2.; ОК 4.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 3.8.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - поиск информации по заданным параметрам - подготовка мультимедиа сообщений / докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций и т.п. - построение сводной (обобщающей) таблицы - решение ситуационных задач - участие в деловых / сюжетно-ролевых, имитационных играх 	Экзамен по модулю
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>ОК 2.; ОК 3.; ОК 4.; ОК 6.; ОК 7.; ПК 3.1.; ПК 3.2.; ПК 3.3.; ПК 3.4.; ПК 3.5.; ПК 3.6.; ПК 3.7.; ПК 3.8.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - проверка рабочих тетрадей - анализ нормативно-правовых документов - выполнение (проверка выполнения) практических и расчетно-графических работ; - решение задач и упражнений по образцу - выполнение вариативных практических заданий и 	

			<p>расчетно-графических работ</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение самостоятельных работ; - контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме); - участие в семинаре; - подготовка и защита реферата - участие в тематических дискуссиях: - участие в деловых / сюжетно-ролевых, имитационных играх - контрольные работы - тестирование, в т.ч. компьютерное
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p><i>ОК 1.; ОК 2.;</i> <i>ОК 4.; ОК 7.;</i> <i>ПК 3.1.; ПК 3.2.;</i> <i>ПК 3.3.; ПК 3.4.;</i> <i>ПК 3.5.; ПК 3.6.;</i> <i>ПК 3.7.; ПК 3.8.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - устный опрос на лекциях / практических занятиях - проверка выполнения устных и письменных домашних заданий - проверка конспектов по дополнительной литературе и первоисточникам - контрольные работы - тестирование, в т.ч. компьютерное - проверка рабочих тетрадей - терминологический диктант

4.1.3. Показатели и критерии оценивания текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля

Экзамен по модулю является итоговой оценкой уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента по профессиональному модулю и включает в себя оценку теоретических знаний студента, развитие творческого и аналитического мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач, уровень сформированности практических навыков по виду профессиональной деятельности. Оценка, выставляемая студенту в ходе промежуточной аттестации, является совокупной и учитывает предыдущие оценки его знаний по данному профессиональному модулю, полученные в ходе текущего и промежуточного контроля.

При проведении текущей и промежуточной аттестации по профессиональному модулю в рамках традиционной шкалы оценивания применяются следующие критерии:

Оценка	Критерии выставления оценки
Отлично (зачтено)	студент демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, точно, четко и конкретно отвечает на вопросы, может доказать и проиллюстрировать свои рассуждения практическими примерами, в том числе, полученными в ходе практического обучения, при ответе на вопросы рассуждает, опираясь на знания, полученные как в рамках данного профессионального модуля, так и при изучении

	других смежных дисциплин (МДК), умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, в том числе, решает нестандартные задачи, в целом ответы глубокие, обоснованные и законченные;
Хорошо (зачтено)	в своих ответах на вопросы студент четко формулирует определения и может показать взаимосвязь различных частей пройденного в рамках данного профессионального модуля материала, студент демонстрирует способность к размышлению, при ответе на вопросы рассуждает, опираясь на знания, полученные в рамках данного профессионального модуля, в том числе, в ходе практического обучения, легко решает типовые задачи, способен к самостоятельному пополнению и обновлению знаний и умений в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности
Удовлетворительно (зачтено)	студент обнаруживает в целом правильное понимание основных вопросов программного материала, может дать определения основных понятий, пройденных в рамках профессионального модуля, однако излагает их недостаточно четко и / или не в полном объеме, предусмотренном учебным материалом лекционных, практических занятий и практического обучения, не может вывести закономерности и связать воедино разные разделы профессионального модуля, допускает отдельные ошибки в ответе и при выполнении заданий, решение типовых задач может вызывать затруднение, при этом студент обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
Неудовлетворительно (не зачтено)	знания студента обрывочны, не покрывают всего предмета, скорее заучены, чем поняты и, как следствие, студент не может объяснить связей в рамках изложенного материала, дать точных определений понятий, пройденных в рамках профессионального модуля, дает расплывчатые формулировки, не владеет в должной степени терминологией и приемами решения типовых задач; оценка «неудовлетворительно», как правило, ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании Колледжа без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

4.1.4. Оценочные средства по профессиональному модулю представлены в рамках Фонда оценочных средств, являющегося приложением к настоящей рабочей программе

4.2. Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации указанных обучающихся создаются фонды оценочных средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Такие оценочные средства создаются по мере необходимости с учетом различных нозологий. При проведении текущей и промежуточной аттестации для указанных лиц предусмотрено включение в учебный процесс различных посредников, включая тьюторов и уполномоченных по делам инвалидов. Форма проведения текущей аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости таким студентам обеспечиваются соответствующие условия проведения занятий и аттестации, в том числе предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.