

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ**

2021 г.

Рассмотрено
на заседании МО ПЭиУ
Протокол № 9 от 18.05.2021
Председатель МО
Шаф. Напреева О.С.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

1. Приказа Министерства образования и науки РФ от 15 мая 2014 г. № 539 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям)».
2. Примерной программы профессионального модуля ПМ 03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров, утверждённой распоряжением министерства образования Иркутской области

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик(и):

Зарубина Евгения Николаевна, преподаватель, высшая квалификационная категория
Иванова Татьяна Сергеевна, преподаватель, первая квалификационная категория.

Рецензент: **«ГАММА»**
ООО «Гамма», администратор



Агеева

Н.А. Агеева

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО	
1 МОДУЛЯ	4
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	
4 ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	39

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

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) / программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ 38.02.04 Коммерция (по отраслям) входящей в состав укрупнённой группы специальностей 38.00.00 Экономика и управление.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

1.2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ППССЗ:
профессиональный модуль входит в профессиональный учебный цикл.

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля: 03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	применять методы товароведения;
	У. 2	формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
	У. 3	оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
	У. 4	рассчитывать товарные потери и списывать их;
	У. 5	идентифицировать товары;
	У. 6	соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним.
Знать		
	З. 1	теоретические основы товароведения;
	З. 2	основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них
	З. 3	виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
	З. 4	классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
	З. 5	условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
	З. 6	особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров
Практический опыт		

	П.1	определения показателей ассортимента;
	П.2	распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
	П.3	оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
	П.4	установления градаций качества;
	П.5	расшифровки маркировки;
	П.6	контроля режима и сроков хранения товаров;
	П.7	соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
Формируемые компетенции		
	ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
	ОК 06.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	ОК 07.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	ОК 08.	Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.
	ОК 09.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
	ОК 10.	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
	ОК 12.	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.
	ПК 01	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
	ПК 02	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.
	ПК 03	Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
	ПК 04	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
	ПК 05	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.
	ПК 06	Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
	ПК 07	Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
	ПК 08	Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

Объем образовательной нагрузки - 459 часов

Самостоятельная учебная нагрузка - 117 часов

Обязательная аудиторная нагрузка:

Всего - 234 часа

Практические занятия - 109 часов

учебная практика - 36 часов

производственная практика - 72 часа

1.5. Использование часов вариативной части

№	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, практический опыт	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, в.	Определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации;	Тема 2.2. Классификация и ассортимент тканей.	2	Рекомендации работодателя углубленное изучение ПМ03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров
2			Тема 2.4 .Эксплуатационные свойства швейных товаров	2	
3			Тема 2.6.Эксплуатационные свойства трикотажных товаров	2	
4			Тема 2.7. Классификация и ассортимент пушно- меховых товаров	2	
бароан			Тема 2.11. Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и поделочных материалов	2	
6			Тема2.15. Эксплуатационные свойства стеклянных и керамических товаров.	2	
7			Тема 2.9.Классификация и ассортимент кожаной обуви.	2	
8			Тема 2.13.Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.	1	
9			Тема 2.25.Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	2	
10			Тема 2.26 .Классификация и ассортимент бытовых	2	

			часов, художественных изделий и сувениров		
11	ПК 3.4.	Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Практические занятия №,8, 16, 19,31,32,33	11	
			Итого по МДК.03.02	30	
1	ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, в.	Определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации;	Тема 3.3 Классификация и ассортимент бараночных изделий Виды, ассортимент и товароведная характеристика хлебобулочных изделий г.Братска..	2	Рекомендации работодателя углубленное изучение ПМ03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
2			Тема 3.9Классификация и ассортимент пива, кваса, минеральной воды, соков, газированных напитков. Виды, ассортимент и товароведная	2	
3			Тема 3.15Виды, ассортимент и товароведная характеристика молочных консервированных товаров и мороженого реализуемых в магазинах г. Братск	2	
4			Тема 3.18 Виды и товароведная характеристика яиц и яичных товаров местной птицефабрики	2	
5			Тема 3.22 Виды и товароведная характеристика мясных консервов, реализуемых в магазинах г. Братск	2	
6			Тема 3.23. Классификация и ассортимент рыбы свежей, реализуемой в магазинах г. Братск	2	

7			Тема 3.26 Виды и товароведная характеристика нерыбного водного сырья, реализуемого в магазинах г. Братск.	1	
8			Тема 3.6 Виды, ассортимент и товароведная характеристика.. Потребительские свойства плодовоовощных консервов	2	
9			Тема 3.10 Виды, ассортимент крахмала, сахара.меда Потребительские свойства	2	
			Тема 3.19Виды и товароведная характеристика мяса убойных животных. Потребительские свойства мяса свежего.	2	
			Тема 3.25 Виды и товароведная характеристика рыбных консервов, пресервов и рыбной икры. Потребительские свойства.	2	
	ПК 3.2. ПК 3.3	Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Практические занятия № 36,39,42,43,47,49,53, 56(1ч)	15	
Итого по МДК.03.02: 36					
Всего по ПМ 03 - 66 часов					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. 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					Практика	
			учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная практика часов	Производственная практика часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5-6,8	Раздел 1. Обеспечение соблюдения санитарно – гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества.	63	42	20		21	-		
ПК 1-4, 7-8	Раздел 2. Участие в формировании непродовольственных товаров, проверка качества.	162	96	44		48		18	
ПК 1-4, 7-8	Раздел 3. Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров	162	96	45		48		18	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов (если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)	72							72
	Всего:	459	234	109		117	-	36	72

2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	1 курс		2 курс		Всего часов
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	
Объем образовательной нагрузки	63	119	241	36	459
Самостоятельна учебная нагрузка	21	40	56	-	117
Обязательная аудиторная нагрузка:	42	79	113	-	234
Всего					
Практические занятия	20	32	57	-	109
учебная практика			36	-	36
производственная практика			36	36	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена (квалификационного)					

2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров

Наименование разделов и тем	№ учебног о занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	№ дидактиче ской единицы	Формируе мые компетенц ии	Уровень освоения	Текущ ий контро ль
1	2			3			4	
Раздел 1. Обеспечение соблюдения санитарно – гигиенических требований при транспортировке, хранении и реализации товаров и документальное подтверждение соответствия качества				63				
МДК 1. Теоретические основы товароведения				42				
Тема 1.1. Предмет, цели, принципы, задачи и методы товароведения.	Содержание			22				
	1-2	Предмет, содержание и методы товароведения, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них. Современные задачи, стоящие перед товароведением.	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный самостоятельная работа Форма занятия: урок поиска новых знаний.	2	У1 31 32	ОК1, ОК2	2	
Тема 1.2. Классификация и кодирование товаров	3-4	Понятие. цели и задачи классификации. Правила и методы классификации. Виды товарных классификаций. Кодирование товаров	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2 32	ОК1 ПК1	2	+
	5-6	Практическое занятие №1 Составление схемы классификации товаров иерархическим и фассетным методами. Определение подлинности товаров по штриховому коду)	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У2 32 П1, П2	ОК! ОК2 ПК1	2	

	Самостоятельная работа 1. Сообщение: «. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России - доклад История и направления развития товарооборота -»		3	У2 32	ОК1 ОК2 ПК1			
Тема 1.3. Ассортимент товаров. его виды и показатели	7-8	Понятие виды и показатели ассортимента. факторы влияющие на формирование ассортимента. Управление ассортиментом	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2 32	ОК1 ПК1	2	
	9-10	Практическое занятие №2. Решение ситуаций по определению показателей ассортимента.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У2 32 П1, П2	ОК1 ПК1	2	
	Самостоятельная работа 2. Поиск информации по темам занятий. Сообщение: Рациональность ассортимента конкретного торгового предприятия		2	У2 32 П1, П2	ОК1 ПК1			
Тема 1.4 Качество товаров	11-12	Основные понятия в области качества. потребительские свойства товаров и методы их характеризующие	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2 32	ОК1 ПК1	2	+
	13-14	Практическое занятие №3 Составление схемы «Показатели качества товаров».	Урок изучения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый.	2	У2 32	ОК1 ПК1	2	
Тема 1.5 Нормативные документы. регламентирующие требования к качеству товаров.	15-16	Стандартизация и сертификация товаров. Виды стандартов.	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2 32	ОК1 ПК1	2	
	17/18	Практическое занятие №4 Знакомство с нормативными документами регламентирующие качество товаров	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский		У2 32 П3	ОК1 ПК1		+
	Самостоятельная работа 3. Поиск информации. основные понятия в области качества. составление таблицы: Типовая номенклатура потребительских свойств товаров.		4	У2 32	ОК1 ПК1			
Тема 1.6 Оценка качества продукции	19/20	Требования к качеству. классификация показателей качества. Методы контроля качества	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: урок поиска знаний	2	У3, 3 1	ОК4 ПК1		

	21/22	Практическое занятие №5 Определение качества товаров органолептическим способом, с использованием нормативных документов.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У3, 3 1 ПЗ3, П4	ОК4 ПК1		
Тема 1.7 Дефекты товаров	23-24	Классификация и виды дефектов	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У3, 3 1	ОК4 ПК1		
	25-26	Практическое занятие №6. Определение видов дефектов по натуральным образцам	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У3, 3 1 ПЗ, П4	ОК4 ПК1		
	27-28	Практическое занятие №7 Решение проблемных ситуаций по оценке качества продукции	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У3, 3 1 П4	ОК4 ПК1		
	Самостоятельная работа 4. Сообщение Виды дефектов. Подготовить презентацию на тему «Градаций качества товаров»			5	У3, 3 1	ОК4 ПК1		
Тема 1.8 Товарная информация. Маркировка товаров.	29-30	Носители информации. Методы передачи информации. информация о продовольственных и непродовольственных товаров	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: урок поиска знаний	2	У3, 32	ОК2 ОК12 ПК1		+
	31-32	Практическое занятие № 8 Расшифровка маркировки. определение полноты маркировочных данных.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У3, 32 П5	ОК2 ОК12 ПК1		
Самостоятельная работа 5.				2	У3, 32	ОК2		

	Составить схему «Элементы маркировки и соотношение товарной информации» Подготовить реферат на тему «Виды и формы товарной информации»				ОК12 ПК1		
Тема 1.9 Правила и методы отбора проб продукции	33-34	Проба, выборка. Методы отбора проб. выборки	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: урок поиска знаний	2	У1, 32	ОК4 ПК3	
	35-36	Практическое занятие № 9 Решение задач по отбору проб, для определения качества товаров	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У1, 32 П6	ОК4 ПК3	
Тема 1.10. Химический состав пищевых продуктов	37-38	Неорганические и органические вещества пищевых продуктов	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: урок поиска знаний		У6. 35	ОК6 ПК5	+
	39-40	Практическое занятие № 10 Расчет калорийности и пищевой ценности продовольственных товаров.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский		У1, 32 П6	ОК4 ПК3	
Тема 1.11. Влияние химического состава на свойства готовых изделий	41-42	Отношение материалов к действию воды, кислот, щелочей, растворителей, отношение к действию температур.	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: самостоятельная работа. Форма занятия: урок поиска знаний				
		Самостоятельная работа 6. Знакомство с нормативными документами по методу отбора проб. Сообщение. Основные вещества пищевых продуктов. Химический состав непродовольственных товаров. Подготовка презентации Химический состав и структура материалов и изделий		5	У1, 32 П6	ОК4 ПК3	
Самостоятельная работа при изучении раздела 1				21			
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы Предмет и основные категории товароведения							

Ассортимент товаров. Принципы управления ассортиментом. Потребительские свойства товаров. Показатели качества товаров. Оценка качества продукции. Информация о товаре.							
Раздел 2. Участие в формировании ассортимента непродовольственных товаров, проверка качества			144				
МДК 03.02. Товароведение непродовольственных товаров			96				
Тема 2.1. Классификация и ассортимент текстильных волокон.	Содержание учебного материала		2	У.2 У.3 3.1 П.1	ОК 4 ОК 5 ПК 6. ПК 8.		
	43,44	Классификация текстильных волокон, их характеристика Классификация и характеристика ткацких переплетений. Отделка тканей. Требования к качеству тканей. Дефекты и пороки					
	45,46	Практическое занятие №11 Идентификация ассортимента ткани по виду волокна, виду пряжи, переплетениям, отделке поверхностной плотности, крашению.	2	У.2 У.3 3.1 П.7	ОК6 ОК 7 ПК 4 ПК6	3	
Тема 2.2. <i>Классификация и ассортимент тканей.</i>	Содержание учебного материала		2	У.3 У.5 3.1, 3.6 П1, П.2	ОК 4 ОК 5 ПК 6. ПК 8.		+
	47,48	<i>Классификация и ассортимент хлопчатобумажных и льняных тканей, шерстяных и шелковых тканей.</i>					
	49,50	Практическое занятие №12 Идентификация ассортимента хлопчатобумажных тканей, льняных, шерстяных, шелковых, синтетических и искусственных	2	У.3 У.5 3.1, 3.6 П1, П.2	ОК6 ОК.7 ПК.4 ПК.6	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №7 Подготовить образцы всех групп тканей		4	У1 3 2 П2	ОК 2 ПК4 ПК 5	3	
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	Тип занятия: Урок усвоения	2	У.1 У.5	ОК9	2	+

Классификация и ассортимент швейных товаров	51,52	Классификационная характеристика швейных изделий, виды швейных изделий.	нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		3.4 П.5 П.7	ОК 12 ПК 1. ПК 2. ПК 8.		
Тема 2.4 Эксплуатационные свойства швейных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У.2 У.5 3.4	ОК 9 ОК 10	2	+
	53,54	Основные потребительские свойства и требования к качеству швейных изделий, маркировка, упаковка швейных изделий.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		П.5 П.6	ПК 1. ПК 2. ПК 8.		
	55,56	Практическое занятие №13 Идентификация ассортимента швейных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.3 У.5 3.4 3.5 П.5 П.7	ОК12 ОК 1 ПК 4. ПК .6	2	
Тема 2.5 Классификация и ассортимент трикотажных изделий	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У.2 У.5 3.4	ОК 3 ОК 6	2	+
	57,58	Классификационная характеристика трикотажных изделий, виды трикотажных изделий.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		П.5 П.6	ПК 1 ПК2		
Тема 2.6 Эксплуатационные свойства трикотажных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У.2 У.5 3.4	ОК 3 ОК 6	2	+
	59,60	Основные потребительские свойства трикотажных изделий, требования к качеству, упаковка, маркировка трикотажных изделий.	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		П.5 П.6	ПК 1 ПК 2		
	61,62	Практическое занятие №14 Идентификация трикотажных изделий по видам, половозрастному назначению, особенностям применения, видам исходных материалов, силуэтам, размерам.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.3 У.5 3.4 3.5 П.5 П.7	ОК 7 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №8 Составить классификационные схемы швейных и трикотажных товаров			6	У1 3 1 П2	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5	3	
Тема 2.7. Классификация и ассортимент пушно- меховых товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала	2	У.2 У.5 3.5 3.6	ОК 4 ОК 5	2	+
	63,64	Классификация, ассортимент и основные свойства пушно – меховых изделий. Потребительские свойства. Требование к	Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		П.1 П.3	ОК 12 ПК 2. ПК 8.		

		<i>качеству. Маркировка и упаковка товаров.</i>						
	65,66	Практическое занятие №15 Идентификация ассортимента пушно-меховых товаров по половозрастному признаку, видам, размерам, применяемому сырью.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.3 У.6 3.5 3.6 П.4 П.5	ОК 4 ОК 5 ОК 12 ПК 2. ПК 8.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося №9 Составить классификационную схему пушно-меховых товаров			2	У1 3 1 П2	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5	3	
Тема 2.8. Кожевенные обувные материалы.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У.2 У.5 3.5 3.6 П.1 П.3	ОК 1 ОК9 ПК 1.	2	+
	67,68	Искусственные и синтетические обувные материалы. Детали и метод крепления обуви.						
Тема 2.9 <i>Классификация и ассортимент кожаной обуви.</i>	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У.3 У.6 3.5 3.6 П.4 П.5	ОК6 ОК9 ПК 2. ПК 3.	2	
	69,70	<i>Характеристика обуви по половозрастному назначению. Требования к качеству кожаной обуви. Маркировка, упаковка и хранение кожаной обуви. Правила ухода за кожаной обувью.</i>						
	71,72	Практическое занятие №16 Идентификация ассортимента обувных товаров по половозрастному признаку, видам, применяемым материалам, методам крепления, сезонности.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический		У.2 У.5 3.5 3.6 П.1 П.3	ОК6 ПК 2. ПК 3.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 10 Подготовить памятку «Уход за кожаной обувью» Составить таблицу «Гарантийные сроки на сезонную обувь в г. Братске»			3	У2, У3 34,35,36 П2,П6,П 7	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5		
Тема 2.10. Классификация и ассортимент текстильной и кожаной галантереи.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У.2 У.5 3.5 3.6 П.1 П.3	ПК 4. ПК 8. ОК 5	2	+
	73,74	Классификация ассортимента, виды текстильной и кожаной галантереи Требование к качеству.						
Тема 2.11.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения	2	У.3 У.6	ОК 12	2	

<i>Классификация и ассортимент галантереи из пластмасс и подделочных материалов.</i>	75,76	<i>Классификация ассортимента галантереи из пластмасс и подделочных материалов. Щетки, кисти для бритвы, зеркала, металлическая галантерея. Хранение галантерейных товаров. Требование к качеству</i>	нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый		3.5 3.6 П.4 П.5	ПК 3. ПК 5 ПК 8.		
	77,78	Практическое занятие №17 Идентификация галантерейных товаров, гарантийные сроки эксплуатации. Дефекты галантерейных товаров.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У1 У.5 3.1 3.4 П.1 П.2	ОК 5 ПК 4. ПК 8.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 11 Подготовить сообщение на тему: «История происхождения (вид галантерейных товаров)»			3	У1 3 1 П2	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5		
Тема 2.12. Классификация и ассортимент косметических товаров.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У2 У.5 3.2 3.5 П.7 П.5	ОК 2 ОК 9 ПК 1 ПК 3	2	+
79,80	Классификация ассортимента и требование к качеству косметических товаров.							
Тема 2.13. <i>Классификация и ассортимент парфюмерных товаров.</i>	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	1	У2 У.5 3.2 3.5 П.7 П.5	ОК 2 ОК 9 ПК 1 ПК 3	2	
	81	<i>Классификация ассортимента и требование к качеству парфюмерных товаров.</i>						
	82,83	Практическое занятие №18. Идентификация парфюмерных товаров. Дефекты парфюмерных изделий и упаковки.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.6 3.4 3.5 П.5 П.6	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	
	84,85	Практическое занятие №19 Идентификация косметических товаров.. Способ определения гарантийного срока хранения декоративной косметики.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.6 3.4 3.5 П.6 П.7	ОК 7 ОК 10 ПК 1 ПК 3 ПК 5		
	Самостоятельная работа обучающегося № 12 Подготовить сообщение на тему «Это вам будет интересно»			4	У1 3 1 П2	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5		

Тема 2.14. Классификация и ассортимент стеклянных изделий	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый	2	У.3 У.5 3.4 3.5 П.1 П.4	ОК 1 ОК 4 ПК 4.	2	+
	86,87	Сырье для производства, производство стеклянных изделий. Виды и назначение стеклянных изделий						
Тема 2.15. <i>Эксплуатационные свойства стеклянных и керамических товаров.</i>	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый	2	У.3 У.5 3.4 3.5 П.1 П.4	ОК 12 ПК 6. ПК 8.	2	
	88,89	<i>Требования к качеству стеклянных и керамических товаров, маркировка, упаковка и транспортировка товаров.</i>						
	90,91	Практическое занятие №20 Идентификация стеклянных бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества стеклянных бытовых изделий.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.3 У.5 3.4 3.5 П.1 П.4	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	
Тема 2.16. Классификация и ассортимент керамических товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый	2	У.2 У.5 3.2 3.5 П.7 П.5	ОК 6 ПК 3 ПК 5	2	+
	92,93	Сырье для производства и производство керамических товаров. Виды и назначение керамических товаров.						
	94,95	Практическое занятие №21 Идентификация керамических бытовых товаров: по применяемым материалам, назначению, видам, методам декорирования. Органолептическая оценка показателей качества керамических бытовых изделий.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.6 3.4 3.5 П.6 П.7	ОК 4 ОК 6 ПК 3 ПК 4 ПК 5	2	
Тема 2.17. Классификация и ассортимент металлохозяйственных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно- иллюстративный, частично- поисковый	2	У.1 3.4 3.5 П.6 П.7	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	+
	96,97	Характеристика качества и ассортимент посуды. Ассортимент ножевых товаров и столовых приборов. Качество, маркировка, упаковка и хранение металлохозяйственных товаров.						
	98,99	Практическое занятие №22 Идентификация металлохозяйственных товаров по применяемым материалам,	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков	2	У.6 3.4 3.5 П.6	ОК 4 ОК 6 ПК 1	2	

		назначению, видам. Органолептическая оценка показателей качества металлохозяйственных товаров	Метод занятия: Практический		П.7	ПК 3 ПК 5		
Тема 2.18. Классификация и ассортимент хозяйственных товаров из пластмасс	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У.5 3.4 3.5 П.5 П.7	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	+
	100, 101	Классификация, ассортимент и характеристика хозяй-ственных товаров из пластмасс. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров из пластмасс.						
Тема 2.19. Классификация и ассортимент бытовой химии	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У.5 3.4 3.5 П.5 П.7	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	
	102, 103	Классификация ассортимента товаров бытовой химии. Требования к качеству, маркировка и хранение товаров бытовой химии.						
	104, 105	Практическое занятие №23 Идентификация ассортимента моющих средств.лакокрасочных товаров, клеящих материалов по назначению, видам.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.5 У 3. 3.4 3.5 П.5 П.7	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 13 Составить классификационные схемы стеклянных и керамических товаров Подготовить образцы товаров из металла, пластмассы, бытовой химии (фото 9*12, по 3 шт)			10	У2, У3 34,35,36 П2,П6,П 7	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5	3	
Тема 2.20 Классификация и ассортимент товаров культурно-бытового назначения	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У.1 У6. 3.1 П 1	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	+
	106, 107	Классификация и ассортимент игрушек школьно-письменных, канцелярских товаров. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение.						
	108, 109	Практическое занятие №24 Идентификация ассортимента игрушек, школьно-письменных и канцелярских товаров по назначению, видам.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У.6 3.4 3.5 П.5 П.7	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	

	Самостоятельная работа обучающегося № 14 Подготовить сообщение на тему «история происхождения игрушек»		2	У1 З1 П2	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5	3		
Тема 2.21. Классификация и ассортимент электробытовых товаров	Содержание учебного материала		2	У2 У.5 3.2 3.5 П.7 П.5	ОК 3 ПК 1. ПК 2.	2	+	
	110, 111	Бытовые электрические машины и приборы. Машины для стирки и сушки белья. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение						Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый
	112, 113	Практическое занятие №25 Идентификация ассортимента холодильников, морозильников по назначению, видам						Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический
	114, 115	Практическое занятие №26 Идентификация ассортимента машин для стирки и сушки белья по назначению, видам						Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический
	116, 117	Практическое занятие №27 Идентификация ассортимента пылесосов по назначению, видам						Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический
Тема 2.22. Классификация и ассортимент электрических ламп, светильников.	Содержание учебного материала		2	У2 У.5 3.2 3.5 П.7 П.5	ОК3 ПК 1. ПК 2.	1	+	
	118, 119	Классификация ассортимента электрических ламп, светильников. Виды и назначение товара Требования к качеству.						Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый
	120, 121	Практическое занятие №28 Идентифицировать ассортимент светильников по назначению, видам						Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический
	Самостоятельная работа обучающегося № 15 Подготовить реферат на тему: «Современная бытовая техника»							6

Тема 2.23. Классификация и ассортимент мебели.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У5 У.6 3.2 3.5 П.4 П.7	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ПК 6. ПК.8.	1	+
	122, 123	Классификация ассортимента мебели. Виды и назначение мебели. Материал изготовления мебели. Основные требования, предъявляемые к мебели.						
	124, 125	Практическое занятие №29 Идентификация ассортимента мебельных товаров; по назначению, видам, гарантийному сроку.	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У5 У.6 3.2 3.5 П.5 П.7	ОК 4 ПК 4. ПК.6.	2	
Самостоятельная работа обучающегося № 16 Подготовить образцы мебели (фото 9*12, 5 шт)			2	У2, У3 34,35,36 П2,П6,П 7	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5	2		
Тема 2.24 Классификация и ассортимент спортивных товаров	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У1 У.6 3.2 3.6 П.4 П.5	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	1	+
	126, 127	Классификация ассортимента спортивных товаров и инвентаря Основные требования, предъявляемые к спортивному инвентарю						
	128, 129	Практическое занятие №30 Идентификация ассортимента спортивных товаров по назначению, видам, расшифровке маркировки спортивных товаров	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У2 3.4 3.6 П.4 П.7	ОК 4 ОК 6 ПК 1 ПК 3 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 17 Составить классификационную схему ассортимента спортивных товаров			2	У1 3 1 П2	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5		+
Тема 2.25 Классификация и ассортимент ювелирных товаров.	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У 3.У.5 3.4 3.5 П.5 П.7	ОК 1 ОК 5 ПК 1.	1	+
	130, 131	Классификация ассортимента ювелирных товаров. Виды и назначение ювелирных товаров. Требования к качеству, маркировка, клеймение, упаковка, правила обращения с ювелирными изделиями и уход за ними.						

	132, 133	Практическое занятие №31 <i>Идентификация ассортимента ювелирных товаров; по назначению, видам. Расчет использования в изделии драгоценных металлов.</i>	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У 1.У.5 3.4 П.5 П.7	ОК 4 ПК 2. ПК 6. ПК.8.	2	
	Самостоятельная работа обучающегося № 18 Подготовить маркировочные ярлыки (на 3 ювелирных изделия)			2	У2, У3 34,35,36 П2,П6,П 7	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5		
Тема 2.26 <i>Классификация и ассортимент бытовых часов, художественных изделий и сувениров</i>	Содержание учебного материала		Тип занятия: Урок усвоения нового материала Метод занятия: Объяснительно-иллюстративный, частично-поисковый	2	У2 У.5 3.2 3.5 П.7 П.5	ОК 2 ОК 4 ОК 5 ПК 4.	1	+
	134, 135	<i>Виды и назначение часов. Требование к качеству, маркировка и упаковка бытовых часов.</i>						
	136, 137	Практическое занятие №32 <i>Идентификация ассортимента бытовых часов по назначению, видам.</i>	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	2	У1 У.6 3.1 П.1	ОК 3 ПК 4. ПК.6. ПК.8.	2	
	138	Практическое занятие №33 <i>Идентификация материалов по изготовлению художественных изделий и сувениров.</i>	Тип занятия: Урок совершенствования знаний, умений и навыков Метод занятия: Практический	1	У2 У.5 3.2 36 П.2	ОК 4 ПК 4. ПК.6. ПК.8.		
	Самостоятельная работа обучающегося № 19 Подготовить образцы бытовых часов, художественных изделий и сувениров (фото 9*12, 5 шт)			2	У2, У3 34,35,36 П2,П6,П 7	ОК 2 ОК 4 ПК4 ПК 5		
Раздел 3. Участие в формировании ассортимента продовольственных товаров, проверка качества				144				
МДК 2. Товароведение продовольственных товаров				96				
				12				

Тема 3.1. Классификация и ассортимент круп.	139-140	Производство круп. Виды и характеристика круп. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2, У3, У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	141-142	Практическое занятие № 34 Идентификация ассортимента круп по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский .	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.2. Классификация и ассортимент муки и макаронных изделий.	143-144	Производство муки. Виды и характеристика муки. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение Виды и характеристика макаронных изделий. Виды и характеристика дрожжей. Требования к качеству. Маркировка, упаковка и хранение	Урок изучения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	145-146	Практическое занятие №35 Идентификация ассортимента макаронных изделия и муки по видам, сортам, определение качества по органолептическим показателям.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.3. Классификация и ассортимент хлебобулочных и бараночных изделий.	147-148	<i>Сырье и производство хлебобулочных изделий и бараночных изделий</i> <i>Виды и товароведная характеристика хлеба, хлебобулочных изделий г.Братска.</i> <i>Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.</i>	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	149-150	Практическое занятие №36 <i>Идентификация ассортимента ржаного и пшеничного хлеба простых и улучшенных сортов, булочных и сдобных изделий местных производителей.</i> <i>определение качеств апо органолептическим показателям, с использованием стандартов.</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	

	Самостоятельная работа 20 Знакомство с ГОСТами на зерномучные товары; Поиск информации по теме занятия; Подготовка планшетов с образцами зерномучных товаров.			6	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.4. Классификация и ассортимент свежих овощей и грибов.	Содержание			12				
	151-152	Виды, и товароведная характеристика вегетативных и плодовых овощей и грибов. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2, У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	153-154	Практическое занятие №37 Идентификация ассортимента свежих овощей по видам, сортам. определение качества по органолептическим показателям	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.5 Классификация и ассортимент свежих плодов, ягод, орехов	155-156	Химический состав и пищевая ценность семечковых и косточковых, плодов субтропических и тропических, ягод и орехов. Виды, ассортимент. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2, У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	157-158	Практическое занятие №38 Идентификация ассортимента свежих фруктов по видам, сортам. определение качества по органолептическим показателям с использованием нормативных документов	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.6. Классификация ассортимента плодовоовощных консервов.	159-160	<i>Производство и химический состав плодовоовощных консервов. Виды, ассортимент и товароведная характеристика.. Потребительские свойства. Требования к качеству. Маркировка, упаковка, хранение.</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У2, У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+

	161-162	Практическое занятие №39 <i>Идентификация ассортимента плодово-ягодных консервов по видам, определение по маркировке даты выработки, срок реализации, изготовителя. Расшифровка маркировки плодоовощных консервов</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4, П5	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа 21: Знакомство с ГОСТами на плодоовощные товары Поиск информации по теме занятия; Подготовить планшеты, фото плодоовощной продукции			6	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5		
Тема 3.7. Классификация ассортимента чая, кофе, чайных и кофейных напитков, пряностей и приправ	Содержание			12				
	163-164	Производство чая, кофе, чайных и кофейных напитков, пряностей и приправ. Виды, и товароведная характеристика чая, кофе, чайных и кофейных напитков, пряностей и приправ. Требования к качеству, упаковка, маркировка, особенности хранения.	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2, У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	165-166	Практическое занятие №40 Идентификация ассортимента чая и кофе по видам и сортам, определение качества по внешним признакам. Расшифровка маркировки видов чая, определение сроков реализации.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский .	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.8. Классификация ассортимента алкогольных напитков.	167-168	Производство алкогольных напитков. Виды, ассортимент и товароведная характеристика. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2, У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	169-170	Практическое занятие №41 Идентификация ассортимента алкогольных напитков по видам и сортам, определение качества по внешним признакам и маркировке. Определение по маркировке вида изделия изготовителя	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.9. Классификация				2				

ассортимента слабоалкогольных и безалкогольных напитков.	171-172	<i>Сырье и производство пива, кваса, минеральной воды, соков, газированных напитков. Виды, ассортимент и товароведная характеристика изделий, выработанных в г. Братск. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский		У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	173-174	Практическое занятие №42 <i>Идентификация ассортимента безалкогольных напитков местных производителей по видам, определение качества по внешним признакам органолептическим способом</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4, П5	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа 22 Ознакомить с ГОСТами на вкусовые товары: Поиск информации по темам занятия Подготовка натуральных образцов			6	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5		
Тема 3.10 Классификация и ассортимент крахмала, сахара, мёда.	Содержание		14					
	175-176	Производство, химический состав. Виды, ассортимент крахмала, сахара. меда Потребительские свойства Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
Тема 3.11 Классификация и ассортимент фруктово-ягодных изделий и карамели.	177-178 1 семестр	Сырье, производство. фруктово-ягодных изделий и карамели. Виды, ассортимент и товароведная характеристика фруктово-ягодных кондитерских изделий. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение Виды, ассортимент и товароведная характеристика карамели Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Урок изучения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	179-180 2 семестр	Практическое занятие №43 <i>Идентификация ассортимента карамели по видам начинок, способам</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа.	2	У5 У6 34 П2, П3,	ОК6 ПК3 ПК4	2	

		<i>упаковки, определение качества по внешним признакам. Расчет товарных потерь</i>	Проблемный, исследовательский .		П4	ПК 5		
Тема 3.12. Классификация и ассортимент шоколада и конфетных изделий.	181-182	Основное сырье и производство шоколада и конфетных изделий. Виды, ассортимент и товароведная характеристика шоколада и конфетных изделий. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Урок изучения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	183-184	Практическое занятие №44 Идентификация ассортимента шоколада и конфетных изделий по видам корпуса, определение качества органолептическим способом по внешним признакам.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.13 Классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий.	185-186	Сырье и производство. Виды, ассортимент и товароведная характеристика печенья, пряников, вафель, пирожных, тортов, рулетов, кексов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	187-188	Практическое занятие №45 Идентификация ассортимента печенья, пряников, вафель по видам, определение качества органолептическим способом. Определение по маркировке состава, сроков реализации.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа 23. Ознакомиться с ГОСТами на кондитерские товары; Составить классификационные схемы кондитерские изделия Подготовить натуральные образцы			7	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5		
Тема 3.14. Классификация и ассортимент молока, сливок и кисломолочных продуктов.	Содержание			12				
	189-190	Химический состав и пищевая ценность. Виды, ассортимент и товароведная характеристика молока, сливок, кисломолочных продуктов. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+

	191-192	Практическое занятие №46 Идентификация ассортимента кисломолочных продуктов по видам способам упаковки, определение качеств по внешним признакам. Определение по маркировке состава, даты выработки, срок реализации,.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.15 Классификация и ассортимент молочных консервированных товаров и мороженого.	193-194	<i>Сырье и особенности производства. Виды, ассортимент и товароведная характеристика молочных консервированных товаров и мороженого реализуемых в магазинах г. Братск. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение</i>	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	195-196	Практическое занятие №47 Идентификация ассортимента молочных консервов по видам и способам упаковки, определение качества по внешним признакам. Расшифровка маркировки молочных консервов. Расчет товарных потерь.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4 П5	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.16. Классификация и ассортимент сыров.	197-198	Сырье и производство сыров. Виды, ассортимент и товароведная характеристика сыров твердосычужных, мягкосычужных, рассольных и переработанных. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	199-200	Практическое занятие №48 Идентификация ассортимента сыров по видам и особенностям производства, определение качества и дефектов сыров по внешним признакам. Определение по маркировке жирности, даты выработки, срока реализации, изготовителя.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа 24 Ознакомиться с ГОСТами на молочные товары Подготовить сообщения: Новые виды молочных товаров в магазинах г. Братска			6				
Тема 3.17. Классификация и	Содержание			6			2	

ассортимент пищевых жиров.	201-202	Сырье и производство жиров. Виды и товароведная характеристика масла коровьего, масел растительных, маргарина, животных топленых жиров. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1		+
Тема 3.18. Классификация и ассортимент яичных товаров.	203-204	<i>Классификация и ассортимент яичных товаров. Виды и товароведная характеристика яиц и яичных товаров местной птицефабрики. Требования к качеству, маркировка и хранение.</i>	. Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	Практическое занятие					2		
	205-206	Практическое занятие №49. <i>Идентификация ассортимента яиц местных производителей по видам, отличительным особенностям, определению категории и качества органолептическим способам. Расшифровка маркировки.</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа 25 Ознакомиться с ГОСТами яичных товаров; пищевых жиров Подготовить сообщение: Яйца перепелиные:				3	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	
Тема 3.19. Классификация и ассортимент свежего мяса.	Содержание			14				
	207-208	<i>Химический состав свежего мяса. Виды и товароведная характеристика мяса убойных животных. Потребительские свойства мяса свежего. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение</i>	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
Тема 3.20. Классификация и ассортимент мяса домашней птицы, субпродуктов и полуфабрикатов..	209-210	Классификация и ассортимент мяса домашней птицы и пернатой дичи. Виды и товароведная характеристика мяса домашней птицы и пернатой дичи. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение. Виды и товароведная характеристика субпродуктов и полуфабрикатов.	Тип занятия: урок усвоения новых знаний. Метод занятия: словесный с элементами самостоятельной работы. Форма занятия: урок лекция	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+

		Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение						
	211-212	Практическое занятие №50 Идентификация ассортимента мяса домашней птицы. Определение пищевой ценности и органолептическая оценка качества мяса домашней птицы	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.21. Классификация и ассортимент колбасных изделий.	213-214	Сырье и производство колбасных изделий. Виды и товароведная характеристика вареных колбасных изделий; копченых и полукопченых колбас Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1		+
	215-216	Практическое занятие №51 Идентификация ассортимента вареных, полукопченых, сырокопченых и варено-копченых колбас по видам, сортам, видам и способам упаковки, определение качества органолептическим способом.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	1	
Тема 3.22 Классификация и ассортимент мясных консервов.	217-218	<i>Сырье и производство мясных консервов. Виды и товароведная характеристика мясных консервов, реализуемых в магазинах г. Братск. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение</i>	Урок изучения новых знаний. Объяснительно-иллюстративный, частично поисковый	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	219-220	Практическое занятие №52 Идентификация ассортимента, определение качества мясных консервов органолептическим способом. Расшифровка маркировки мясных консервов.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4, П5	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
	Самостоятельная работа 26 Ознакомьтесь с ГОСТами на мясные товары:				7			

	Подготовить схемы классификации Подготовить сообщения : Новые виды мясных продуктов в магазинах г.Братска Подготовка планшетов с фото, рисунками и т.д							
Тема 3.23. Классификация и ассортимент свежей рыбы.	Содержание		14		У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	221-222	<i>Химический состав и пищевая ценность. Виды и товароведная характеристика семейств рыбы Требования к качеству. Ассортимент рыбы свежей, реализуемой в магазинах г. Братск Рыба живая, охлажденной, мороженой. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение</i>	2					
	223-224	Практическое занятие №53. <i>Идентификация ассортимента свежей рыбы по видам, семействам, сортам, определение качества органолептическим способом. Расчет товарных потерь при реализации.</i>	2		У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.24. Классификация и ассортимент рыбных гастрономических товаров.	225-226	Особенности производства. Виды и товароведная характеристика соленых гастрономических товаров. Требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	2		У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	227-228	Практическое занятие №54. Идентификация ассортимента рыбных гастрономических товаров по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способом.	2		У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
Тема 3.25. Классификация и	229-230	<i>Сырье и производство. Виды и</i>						

ассортимент рыбных консервов и пресервов.		<i>товароведная характеристика рыбных консервов, пресервов и рыбной икры. Потребительские свойства. Требования к качеству, упаковка, расшифровка маркировки, хранение</i>	Урок самостоятельного поиска знаний.	2	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
						4		
	231-232	Практическое занятие №55. Идентификация ассортимента рыбных консервов по видам, изготовителям, способам упаковки, определение качества органолептическим способом.	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	2	У5 У6 34 П2, П3, П4, П5	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5		
Тема 3.26. Классификация и ассортимент нерыбного водного сырья..	233	<i>Химический состав и пищевая ценность. Виды и товароведная характеристика нерыбного водного сырья, реализуемого в магазинах г. Братск. Требования к качеству, упаковка, расшифровка маркировки, хранение</i>	Урок усвоения новых знаний. Урок самостоятельного поиска знаний.	1	У2,У6 34, 35	ОК4 ОК9 ОК12 ПК1	2	+
	234	Практическое занятие №56 Идентификация ассортимента нерыбного водного сырья, определение качества органолептическим способом. <i>Расчет товарных потерь</i>	Урок применения знаний, умений и навыков. Самостоятельная работа. Проблемный, исследовательский	1	У5 У6 34 П2, П3, П4	ОК6 ПК3 ПК4 ПК 5	2	
		Самостоятельная работа 27 Ознакомиться с ГОСТами на рыбные товары: Подготовить схемы классификации Подготовить сообщения : Рыбные морепродукты; Подготовка презентаций - ассортимент рыбных товаров в магазинах города.			7			
Самостоятельная работа при изучении раздела 3						48		
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы. 1.Распознавание пищевых концентратов, идентификация их ассортиментной принадлежности. 2.Исследование переработанных овощей и плодов, сушеных и быстрозамороженных овощей и плодов, идентификация их ассортиментной принадлежности. 3.Исследование крахмала, сахара, меда, идентификация их ассортиментной принадлежности. 4.Распознавание халвы и восточных сладостей, идентификация их ассортиментной принадлежности. 5. Исследование сухих молочных продуктов и мороженого, идентификация их ассортиментной принадлежности. 6. Исследование яйцо и продукты их переработки, идентификация их ассортиментной принадлежности.								

7. Распознавание мясных консервов, идентификация их ассортиментной принадлежности. 8. Исследование рыбных консервов и пресервов, идентификация их ассортиментной принадлежности.			
Учебная практика Виды работ Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.		36	
Производственная практика(по профилю специальности) Виды работ -определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; -распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; -установление градаций качества; расчет товарных потерь и их списание Определение маркировки товара расшифровка маркировки; товаров в соответствии с установленными требованиями; контроль режима и сроков хранения товаров, проверка правильности оформления сопроводительных документов -определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; -распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; -установление градаций качества; Проведение измерений товаров и других объектов в соответствии с нормативными документами Перевод внесистемных единиц измерения товаров в системные Обработка документов по подтверждению соответствия. Активное участие в мероприятиях по контролю		72	
Итого:		469	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственного модуля требует наличия учебной аудитории/кабинета (*смотреть ФГОС СПО*) междисциплинарных курсов Теоретические основы товароведения, Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров, лабораторий Информационных технологий в профессиональной деятельности, Товароведения.

Оборудование учебной аудитории/кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- калькуляторы.

Технические средства обучения:

- видеофильмы, кинофильмы.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

Информационные технологии в профессиональной деятельности:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методической документации;
- натуральные образцы товаров (непродовольственных и продовольственных);
- наглядные пособия (стенды, планшеты, буклеты).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебные издания

1. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения Учебник М. Издательский центр "Академия" 2015
2. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров Учебник Москва, 2-е издание Издательский центр "Академия", М, 2018..
2. Неверов А.Н., Чалых Т.И. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: Москва, 8-е издание Издательский центр "Академия", М, 2015

Дополнительные источники:

1. Балаева С.И. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров- М.: ИТК Дашков и К, 2011
2. Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами- М.: ОИЦ «Академия», 2011
3. Теплов В.И. Коммерческое товароведение – М.: ИТК Дашков и К, 2012
4. Товароведение потребительских товаров: Учебное пособие. - М: ИД «Форум»: ИНФРА - М, 2011. – (Профессиональное образование)

Интернет-ресурсы:

1. Товаровед [Электронный ресурс], Режим доступа: [www. tovaroved.ru](http://www.tovaroved.ru)
2. ЗнайТовар.Ру [Электронный ресурс], Режим доступа: [www. znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru)

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Занятия проводятся в кабинете «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся.

Освоение программы модуля носит практико-ориентированную направленность и заключается в изучении междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров», которое проводится в кабинетах междисциплинарных курсов. Реализация программы модуля предполагает рассредоточенную учебную практику после изучения каждого раздела междисциплинарных курсов. Занятия по учебной практике проводятся в лаборатории «Товароведение» с использованием специализированного программного обеспечения.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после освоения всех разделов модуля. Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля «Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохранности товаров» является освоение междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения», «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» и учебной практики.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится на основании результатов, подтверждаемых отчётами и дневниками практики студентов, а также отзывами руководителей практики на студентов.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) завершаются зачётом студентам освоенных общих и профессиональных компетенций.

Результаты прохождения учебной и производственной практики (по профилю специальности) по модулю учитываются при проведении государственной (итоговой) аттестации.

При проведении практических занятий в рамках освоения междисциплинарных курсов «Теоретические основы товароведения» и «Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров» в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

Изучение программы модуля завершается итоговой аттестацией, результаты которой оцениваются в форме общего зачёта как комплексной оценки выполнения студентами зачётных мероприятий по модулю.

При изучении программы модуля с обучающимися проводятся консультации, которые могут проводиться как со всей группой, так и индивидуально. Необходимо организовать самостоятельную работу обучающихся в лаборатории с использованием мультимедийных пособий для самостоятельного обучения.

Освоение данного модуля должно осуществляться после изучения общепрофессиональных дисциплин «Экономика организации», «Статистики», «Менеджмент», «Документационное обеспечение управления», «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Логистика», «Бухгалтерский учёт», «Стандартизация, метрология и подтверждение квалификации» и профессиональных модулей «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» и «Организация и

проведение экономической и маркетинговой деятельности». Так же возможно изучение учебных дисциплин параллельно с модулем ПМ 3.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: высшее образование. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. (Для ППКРС) Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества.	определение показателей ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации; распознавание товаров по ассортиментной принадлежности; установление градаций качества;	Тестирование Оценка результата практической работы Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики
ПК 2.Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	расчет товарных потерь и их списание;	Оценка результата практической работы
ПК 3.Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Определение маркировки товара расшифровка маркировки; товаров в соответствии с установленными требованиями;	Устный опрос Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики
ПК 4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	классификация товаров в соответствии их товароведной характеристикой; идентификация товаров в соответствии с их ассортиментной принадлежностью; оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества;	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики тестирование
ПК 5. Контролировать условия и сроки хранения	контроль режима и сроков хранения товаров,	Тестирование

и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов	расчет товарные потерь и их списание; проверка правильности оформления сопроводительных документов	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики
ПК 6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортирования товаров. Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам;	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики
ПК 7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Проведение измерений товаров и других объектов в соответствии с нормативными документами Перевод внесистемных единиц измерения товаров в системные	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики Устный опрос
ПК 8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Грамотная обработка документов по подтверждению соответствия Активное участие в мероприятиях по контролю	Оценка результатов во время выполнения практических работ, учебной и производственной практики

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы	определение цели и задач своей деятельности; определение способов деятельности;	Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной

<p>и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области; самостоятельное осуществление деятельности.</p>	<p>программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении коммерческих операций принятие адекватных решений в стандартных и нестандартных ситуациях и несение ответственности за их выполнение.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Оценка решения ситуационных задач, самостоятельного выполнения заданий</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиски и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Широта использования различных источников информации, включая электронные. Отбор и анализ информации; структурирование информации в соответствии с заданием</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Оценка самостоятельных работ (рефератов, докладов, презентаций и т.п.)</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>представление информации в доступном виде для других правильность выбора и применения лицензионного программного обеспечения при оформлении</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, в ходе компьютерного</p>

	документации, необходимой для осуществления профессиональной деятельности	тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимся информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики оценка самостоятельно оформленной документации
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения бесконфликтное общение с сотрудниками, стоящими на разных ступенях служебной лестниц; аргументированное представление и отстаивание своего мнения. соблюдение правил деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами	Экспертное наблюдение и оценка коммуникативной деятельности учащегося в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по учебной и производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка использования учащимся коммуникативных методов и приёмов при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики; наблюдение и оценка в процессе осуществления групповой деятельности
ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельное планирование обучающимися повышения личностного и профессионального уровня. адекватность самоконтроля при планировании повышения квалификации	Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в учебной и общественной деятельности Экспертное наблюдение и оценка уровня ответственности учащегося при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики (культурных и оздоровительных групповых мероприятий, соревнований, походов, профессиональных конкурсов и т.п.)

		оценка портфолио работ и документов оценка самоанализа
ОК 9. Пользоваться иностранным языком как средством делового общения.	Самостоятельное изучение иностранного языка, владение иностранным языком как средством делового общения	Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений учащегося в овладении и использованием иностранным языком Тестирование, собеседование
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.	Нахождение, отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач Логическое, аргументированное изложение информации клиенту в устной и письменной форме.	Проведение собеседования оценка в процессе осуществления групповой деятельности при проведении учебной и производственной практики
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	Обоснование личной ответственности за соблюдение санитарных норм и правил. Выполнение работ с соблюдением требований действующего законодательства, стандартов, технических условий при продаже товаров	Проведение собеседования; оценка в процессе осуществления групповой деятельности в процессе учебной и производственной практики