**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОГБПОУ «ПЛЕССКИЙ КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТУРИЗМА»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03**

**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

По специальности 38.02.04. «Коммерция (по отраслям)»

(Базовый уровень подготовки)

**ОК 1-4, 6-7,12**

**ПК 3.1-3.8**

**с. Северцево, 2017 г**

Рабочая программа разработана на основе 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 №539 от 15 мая 2014 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 22 июня 2014 г. №32855.

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **38.02.04**  «Коммерция (по отраслям)» в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

Разработчик: Бурова Е.С.

Рекомендована цикловой методической

комиссией специальных технологических дисциплин

Протокол № от\_\_\_\_\_\_20

Председатель:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 4

**[2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc59084)**  [7](#_Toc59084)

**[3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc59085)**  [9](#_Toc59085)

**[4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ](#_Toc59086)**  [25](#_Toc59086)

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИО- 27**

**НАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

**1.1Область применения рабочей программы**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих общих компетенций (ОК):

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

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

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

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использованав дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке в области управления ассортиментом, оценки качества и обеспечения сохраняемости товаров на базе среднего (полного) общего образования.

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

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

**иметь практический опыт:**

* определения показателей ассортимента;
* распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;
* оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями;
* установления градаций качества;
* расшифровки маркировки;
* контроля режима и сроков хранения товаров;
* соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;

**уметь:**

* применять методы товароведения;
* формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;
* оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
* рассчитывать товарные потери и списывать их;
* идентифицировать товары;
* соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
* **знать:**
* теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них;
* виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания;
* классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
* условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
* особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля**

всего – 429 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 357 часа, включая: обязательную аудиторную учебную нагрузку – 238 часов,

самостоятельную работу обучающегося – 119часа;

учебной практики – 36 часов

производственной практики – 36 часов.

# РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. |
| ПК 3.2. | Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию. |
| ПК 3.3. | Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями. |
| ПК 3.4. | Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. |
| ПК 3.5. | Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. |
| ПК 3.6. | Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями. |
| ПК 3.7. | Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные. |
| ПК 3.8. | Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю. |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК З. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 12. | Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профес-**  **сиональ нальных**  **компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная*  *нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | |  | **Практика** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося** | | **Учебная,** часов | **Производственная**  **(по профилю специальности),** часов  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч.**  **лабораторные работы и**  **практические занятия,** часов | **в т.ч.,**  **курсовая работа**  **(проект),** часов | **Всего,**  часов | **в т.ч.,**  **курсовая работа**  **(проект),** часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 ,** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **ПК 3.1.**  **ПК 3.2.**  **ПК 3.3.**  **ПК 3.4.**  **ПК 3.5.**  **ПК 3.6.**  **ПК 3.7.**  **ПК 3.8.** | **МДК.03.01.** **Теоретические основы товароведения** | **75** | **50** | **26** | - | **25** | **-** |  |  |
| **МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров.** | **282** | 188 | **102** | **94** |  |  |
|  | **ПП.03. Учебная практика** | **36** |  |  |  |  |  | **36** | **-** |
|  | **ПП.03. Производственная практика (по профилю специальности)** | **36** |  | | | | |  | **36** |
|  | **Всего:** | 429 | **238** | **128** |  | 119 | **-** | **36** | **36** |

**3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю ПМ.03. Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ),**  **междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)** | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | | **3** | **4** |
| **МДК.03.01. Теоретические основы товароведения** |  | | **50** |  |
| **Тема 1. Введение в товароведение** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | *Теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них.* |
| **Тема 2. Объекты и субъекты товароведения** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Классификация методов. Теоретические, эмпирические, практические методы. Классификация, признаки, методы, преимущества, недостатки.  *Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.* |
| **Тема 3. Методы товароведения** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Классификация методов. Теоретические, эмпирические, практические методы. Классификация, признаки, методы, преимущества, недостатки.  *Виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания.* |
| **Практические занятия** 1 | | **2** | 2 |
| 1. | Распознавание методов классификации и кодирования потребительских товаров, установление их достоинств и недостатков |
| **Тема 4.** *Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценка их качества, маркировка.* | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Основные понятия: ассортимент, номенклатура товаров. Классификация ассортимента товаров.  Свойства и показатели ассортимента  Управление ассортиментом: понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов.  Ассортиментная политика: понятие, цели и задачи. Направления развития и совершенствования ассортимента. |
| **Практические занятия** 2 | | **2** | 2 |
| 1. | Анализ ассортиментной политики торговой организации – исследовательская работа. *Применение методов товароведения. Формирование и анализ торгового (или промышленного) ассортимента.* |
| **Тема 5. Качество товаров** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества технический уровень качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей.  *Условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним.* |
| **Практические занятия** 3 | | **2** | 2 |
| 1. | *Оценка качества товаров и установление их градации качества.* |
| **Тема 6. Оценка качества товаров** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Понятие и этапы оценки качества. Градации качества.  Несоответствия и дефекты товаров, понятие, классификация |
| **Практические занятия 4** | | **2** | 2 |
| 1. | Определение товарного сорта натуральных образцов товаров |
| **Тема 7.**  **Количественная характеристика товаров** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Основные понятия: единичный экземпляр, комплексная упаковочная единица, товарная партия, общность и различия. Контроль качества и количества товарных партий |
| **Практические занятия** 5-7 | | **6** | 2 |
| 1. | Изучение методики и правил отбора проб товаров  Расчёт товарных потерь и списание их. |
| **Тема 8.**  **Физические свойства товаров** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| Общие физические свойства. Специфические физические свойства товарных партий. Специфические свойства единичных экземпляров товаров. *Идентификация товаров*. | |
| **Тема 9.**  **Технологический цикл товародвижения** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Технологический жизненный цикл товаров: этапы и стадии |
| **Практические занятия** 8 | | **2** | 2,3 |
| 1. | Ознакомление с технологическим жизненным циклом товаров его стадиями и этапами в торговых предприятиях (экскурсия) |
| **Тема 10.**  **Формирование и сохранение качества и количества товаров** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Факторы, формирующие и сохраняющие качество и количество товаров Упаковка товаров. Транспортирование товаров. Хранение товаров |
| **Практическое занятие** 9-10 | | **4** | 2 |
| 1. | Изучение факторов сохраняющих качество и количество товаров. *Соблюдение оптимальных условий и сроков хранения и транспортировки, санитарно-эпидемиологические требования к ним.* *Идентификация товаров*. |
| **Тема 11.**  **Товарные потери** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Виды потерь.Количественные (нормируемые) потери. Качественные (актируемые) потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь. |
| **Практическое занятие** 11 | | **2** | 2 |
| 1. | Расчет количественных потерь (решение ситуационных задач) |
| **Тема 12.**  **Средства товарной информации** | **Содержание** | | **2** | 1 |
| 1. | Виды и формы товарной информации.Требования к товарной информации.Средства товарной информации.Технические документы. |
| **Практические занятия** 12-13 | | **4** | 2,3 |
| 1. 2. | Изучение требований к маркировке товаров  Анализ товарной информации – исследовательская работа |
| **Самостоятельная работа при изучении МДК.03.01.**  Цели, задачи, структура учебной дисциплины Принципы товароведения. История и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины.Составление схемы источников насыщения рынка потребительскими товарами в Ивановской области.Классификация методов. Теоретические, эмпирические, практические методы. Классификация, признаки, методы, преимущества, недостатки.  Классификаторы понятие, категории; товароведные классификации. Кодирование товаров, понятие, назначение, структура кода и методы кодирования. Каталогизация товаров: понятие, назначение.Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом: понятие, факторы, влияющие на формирование ассортимента, регулирование этих факторов. Основные понятия: качество, свойства, показатели, уровень качества технический уровень качества. Свойства и показатели качества, классификация и характеристика.  Номенклатура потребительских свойств и показателей.Понятие и этапы оценки качества. Градации качества. Несоответствия и дефекты товаров, понятие, классификация. Основные понятия: единичный экземпляр, комплексная упаковочная единица, товарная партия, общность и различия. Контроль качества и количества товарных партий. Общие физические свойства.  Специфические физические свойства товарных партий. Специфические свойства единичных экземпляров товаров. Технологический жизненный цикл товаров: этапы и стадии. Факторы, формирующие и сохраняющие качество и количество товаров Упаковка товаров. Транспортирование товаров. Хранение товаров. Виды потерь.Количественные (нормируемые) потери.Качественные (актируемые) потери  Порядок списания количественных и качественных потерь.Меры по предупреждению и снижению потерь. Виды и формы товарной информации.Требования к товарной информации.Средства товарной информации.Технические документы | | | **25** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **МДК.03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров** |  |  | | **282** |  |
| **Раздел 1.** ***ОСОБЕННОСТИ-***  ***ДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ***  ***ТОВАРОВ*** |  |  | | **96** |  |
| Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров | **Содержание** | | | 2 | 1 |
| 1. | *Классификация ассортимента, товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировки.* | |
| Тема 1.2. Химический состав продовольственных товаров | **Содержание** | | | 2 | 1 |
| 1. Классификация химических веществ и основные понятия Органические и неорганические вещества. | | |
| Тема 1.3. Пищевая ценность продовольственных товаров | **Содержание** | | | 2 | 1 |
| 1. | Пищевая ценность продовольственных товаров: определение термина. Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами. | |
| **Практическое занятие 1-4** | | | **8** | 2 |
| 1.    2. | Расчет энергетической ценности важнейших видов продовольственных товаров решение ситуаций.  Составление рациона питания | |
| Тема 1.4. Консервирование продовольственных товаров | **Содержание** | | | 2 | 1 |
| 1. | Основные понятия и назначение консервирования.  Физические, физико-химические, химические, биохимические и комбинированные методы консервирования | |
| Тема 1.5. Мясо и мясные товары | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1. | Товарная характеристика разных подгрупп мясных товаров по ассортименту, составу, сырью, процессам производства. Условия и сроки хранения. | |
| Тема 1.6. Молочные товары | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1. | Классификация молока и продуктов его переработки. Состав и пищевая ценность отдельных подгрупп, их отличительные признаки. | |
| **Практические занятия 5-8** | | | 8 |  |
| 1. | Определение качества кисломолочных продуктов. | |
| Тема 1.7. Яйца и продукты их переработки. | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1. | Классификация яиц. Требования к качеству яиц. Условия их хранения. Маркировка. | |
| Тема 1.8. Рыба и рыбные товары. | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1. | Живая, охлажденная, мороженная рыба. Солёная, вяленая, сушеная, копчёная рыба; балычные изделия; рыбные консервы и пресервы, икра рыбы; нерыбные продукты моря. Условия и сроки хранения. | |
| **Практические занятия 9-12** | | | 8 |  |
| 1. | Санитарно-эпидемиологические требования к семейству промысловых рыб. | |
| Тема 1.9. Пищевые жиры | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1. | Виды пищевых жиров, растительных масел, их состав и пищевая ценность. Товароведная оценка качества жиров и растительных масел. Условия и сроки хранения. | |
| Тема 1.10. Зерномучные товары | **Содержание** | | | 2 | 2 |
| 1. | Строение зерна, крупы, виды круп; мука, ее производство и виды.  Хлеб и хлебобулочные изделия, классификация, товароведная оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Макаронные изделия. Условия и сроки хранения. | |
| **Практические занятия 13-18** | | | **12** | 2 |
| 1.  2. | Определение качества круп, муки, хлеба и хлебобулочных изделий. Режимы и сроки хранения  Распознавание ассортимента макаронных изделий и оценка качества | |
| Тема 1.11. Товароведная характеристика плодоовощных товаров | **Содержание** | | | 4 | 2 |
| 1.  2. | Свежие плоды, ассортимент, товароведная оценка качества, продукты переработки.  Свежие овощи, товароведная оценка качества, продукты переработки овощей. Режимы и сроки хранения. | |
| **Практические занятия 19-24** | | | 12 |  |
| 1.  **2.** | | Распознавание ассортимента плодов и овощей.  Определение качества свежих плодов и овощей. |
| Тема 1.12. Крахмал, сахар, мед. | **Содержание** | | | 6 | 2 |
| **1.**  **2.**  **3.** | Ассортимент крахмала, товароведная оценка качества крахмала, условия и сроки хранения.  Ассортимент сахара, сырье и технология производства, товароведная оценка качества сахара, условия и сроки хранения.  Мед, товарная оценка качества меда, ассортимент. | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема1.13 Кондитерскиеизделия. | **Содержание** | | | | 4 | 2 |
| 1.  2. | | Кондитерские изделия, сырье, производство. Конфеты, ассортимент, товароведная оценка качества,  сроки и условия хранения. Карамель, ассортимент.  Мучные кондитерские изделия. Восточные сладости. Товароведная оценка качества кондитерских товаров, хранение. | |
| **Практические занятия** 25-27 | | | | **6** | 2 |
| 1. | | Определения качества кондитерских изделий, распознавание ассортимента кондитерских изделий, сроки реализации. | |
| Тема 1.14. Вкусовые товары. | **Содержание** | | | | **4** | 2 |
| 1.  2. | | Чай и кофе, химический состав, виды чая и кофе. Товароведная оценка качества вкусовых товаров.  Пряности и приправы, пиво, квас, алкогольные и безалкогольные напитки | |
| **Практические занятия 28-29** | | | | **4** | 2 |
| 1. | | Распознавание ассортимента чая и кофе , провести органолептическую оценку чая по пачке чая и стандарту. Распознавание ассортимента пряностей и приправ. | |
| **Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы по разделу №1**  Снижение энергетической ценности продуктов питания.  Обеспечение безопасности продовольственных товаров. Улучшение органолептических свойств товаров Удлинение сроков годности или хранения.  Усвояемые, трудноусвояемые и неусвояемые вещества  Питательные, балластные, вредные вещества  Природные, искусственные и синтетические вещества.  Характеристика неорганических и органических веществ.  Потребительские свойства, обуславливающие пищевую ценность, их взаимосвязь с химическими и физическими свойствами.  Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценность, усвояемость.  Физические, физико-химические, химические, биохимические и комбинированные методы консервирования.  Общая классификация подгрупп мясных товаров.  Пищевая ценность кисломолочных продуктов.  Виды яиц и их потребительский свойства.  Живая, охлажденная, мороженная рыба.  Виды солёной, вяленой, сушеной, копчёной рыбы.  Хлеб и хлебобулочные изделия, классификация, товароведная оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.  Макаронные изделия. Условия и сроки хранения.  Классификация плодов и овощей и их потребительские характеристики.  Товароведная оценка качества крахмала, условия и сроки хранения. Технология производства, товароведная оценка качества сахара, условия и сроки хранения.  Классификация кондитерских изделий. | | | | | **48** |  |
| **Раздел 2. *ОСОБЕННОСТИ-***  ***ДЕНИЯ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ***  ***ТОВАРОВ*** |  | |  | | **92** |  |
| Тема 2.1. Цели, задачи предмета товароведение непродовольственных товаров. | **Содержание** | | | | 2 | 1 |
| 1. | | *Классификация ассортимента, товароведные характеристики непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировки.* | |
| Тема 2.2. Ассортиментная принадлежность, диагностика дефектов, определение качества в соответствии с НТД, требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании, хранении и реализации групп товаров | **Содержание** | | | | **4** | 2 |
| 1.  2. | | Общая и частная классификация товаров: понятие, назначение, классификационные признаки непродовольственных товаров.  Требования, предъявляемые при транспортировании, упаковывании.  Условия хранения и сроки реализации. | |
| **Тема 2.3.** Текстильные товары (ткани) | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Текстильные товары: понятие, назначение, классификация. Состояние рынка текстильных товаров. Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент. | |
| Тема 2.4. Швейные и трикотажные товары. | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Общие сведения о швейных и трикотажных товарах. Состояние рынка швейных и трикотажных товаров. Классификации швейных и трикотажных товаров. | |
| **Практические занятия 30-31** | | | | 4 |  |
| 1.  2. | | Изучение методики определения размера, роста и полноты швейных изделий.  Изучение видов трикотажных переплетений. | |
| Тема 2.5. Обувные товары. | **Содержание** | | | | 4 | 2 |
| 1.  2. | | Факторы, формирующие качество обуви: материалы, моделирование, конструирование, процессы производства.  Кожаная обувь: общие свойства и показатели качества.  Понятие о моделях и фасонах обуви. Методы оценки качества обуви. Дефекты кожаной обуви. | |
| **Практические занятия 32-33** | | | | **4** |  |
| 1.  2. | | Распознавание ассортимента кожаной обуви, методы оценки качества обуви , подбор обуви по размерам и полноты  Методы оценки качества обуви. Определение дефектов обуви. | |
| Тема 2.6. Пушно-меховые изделия | **Содержание** | | | | 4 | 2 |
| **1.**  **2.** | Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.  Классификация и виды пушно-меховых изделий, и овчинно-шубных изделий. | | |
| **Практические занятия 34-35** | | | | 4 |  |
| **1.** | | | Пушно-меховые и овчинно-шубные товары. Выявление отличительных признаков товарных 4 сортов. Расшифровка маркировки. |
| Тема 2.7. Парфюмерно-косметические товары | **Содержание** | | | | 4 | 2 |
| 1.  2. | | Классификация и групповая характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.  Изучение ассортимента парфюмерно-косметических товаров и определение качества по органолептическим показателям. Требования, предъявляемые к упаковке, условиям и срокам хранения. | |
| **Практические занятия 36-37** | | | | 4 |  |
| 1. | | Идентификация парфюмерных товаров. Распознавание видов парфюмерно-косметических товаров, определение качества органолептическим методом. | |  |
| Тема 2.8. Товары из пластмасс | **Содержание** | | | | 4 | 2 |
| 1.  2. | | Пластические массы и товары из пластмасс: понятие. Основное сырье для производства пластических масс.  Классификация и виды пластмассовых товаров | |
| **Практические занятия 38-39** | | | | 4 |  |
| 1. | | Изучение ассортимента пластмассовых товаров, определение качества органолептическим методом, распознавания видов пластмасс. | |
| Тема 2.9. Товары бытовой химии | **Содержание** | | | | 4 | 2 |
| 1.  2. | | Товары бытовой химии: понятие, их значение в народном хозяйстве.  Классификация товаров бытовой химии. | |
| **Практические занятия 40-51** | | | | 4 |  |
| 1. | | Распознавание ассортимента товаров бытовой химии. Определение качества органолептическим методом товаров бытовой химии. Условия хранения и сроки реализации товаров бытовой химии. | |
| Тема 2.10. Силикатные товары. | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами. | |
| **Практические занятия 42 - 43** | | | | 4 |  |
| 1.  2. | | Изучение ассортимента керамических изделий Оценка качества стеклянных товаров. Требования предъявляемые при транспортировании. Правила продажи. | |
| Тема 2.11. Металлохозяйственные товары | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Классификация ассортимента металлохозяйственных товаров. Методы оценки качества металлохозяйственных товаров, их дефекты. | |
| Тема 2.12. Спортивные товары | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Анализ ассортимента группы спортивных товаров. Диагностика дефектов. | |
| Тема 2.13. Электробытовые товары | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Группировка электробытовых товаров.  Требования к качеству электробытовых товаров. Показатели безопасности этих товаров. | |
| **Практические занятия 44-45** | | | | 4 |  |
| 1. | | Определение ассортиментного ряда классов бытовой электронной аппаратуры. Изучение оформления сопроводительных документов. | |
| Тема 2.14. Мебельные товары | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Материалы и полуфабрикаты для производства мебели. Мебель на металлическом каркасе и пластмассовом. Показатели качества мебели и методы их оценки. | |
| **Практические занятия 46-47** | | | | 4 |  |
| 1. | | Дефекты мебельных товаров. | |
| Тема 2.15. Ювелирные товары и часы | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | Материалы для изготовления и особенности производства ювелирных товаров. Огранка камней, способы закрепления их в изделиях. Классификация, групповая характеристика ассортимента ювелирных товаров и бытовых часов. Единая система наименований и индексации бытовых часов. | | |
| Тема 2.16. Изделия народных промыслов | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Классификация, групповая характеристика товаров народных художественных промыслов и сувениров. | |
| Тема 2.17. Игрушки | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Ассортимент игрушек. Оценка и подтверждение соответствия качества игрушек | |
| **Практические занятия 48-49** | | | | 4 |  |
| 1. | | Дефекты игрушек. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при производстве игрушек. | |
| Тема 2.18. Строительные товары | **Содержание** | | | | 2 | 2 |
| 1. | | Ассортимент и оценка качества строительных товаров Изучение норм НТД строительных товаров. Условия хранения. | |
| **Практические занятия 50-51** | | | | 4 |  |
| 1. | | Распознавание ассортимента и определение качества строительных товаров. | |
| **Самостоятельная работа при изучении раздела 2.**  Меж предметные связи с общепрофессиональными и специальными дисциплинами базового и повышенного уровней СПО.  Место и значение товароведения в подготовке коммерсантов.  Классификация товаровнепродовольственного значения.  Влияние изменения сырьевой базы текстильной промышленности России на ассортимент.  Размеры и полнота обуви.  Характеристики пушно-мехового сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.  Классификация и виды пушно-меховых изделий, и овчинно-шубных изделий.  Характеристика ассортимента парфюмерно-косметических товаров.  Идентификация парфюмерных товаров.  Основное сырье для производства пластических масс.  Товары бытовой химии.  Декорирование стеклянных изделий при формировании механическими и химическими методами.  Показатели качества посуды, металлоинструментов, изделий ремонтно-строительного назначении, садово-огородного инвентаря и оборудования.  Ассортимент спортивных товаров.  Светильники: осветительная арматура и лампы. Лампы осветительные накаливания и люминесцентные: применяемые материалы, особенности конструкции, принцип действия, оценка качества, дефекты, маркировка, ассортимент. Особенности конструкции, показатели качества и ассортимент осветительной арматуры.  Материалы и полуфабрикаты для производства мебели.  Единая система наименований и индексации бытовых часов.  Пути формирование ассортимента этих товаров. Оценка качества.  Ассортимент игрушек.  Товароведная оценка качества строительных товаров. | | | | | **46** |  |
| **УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП 03.** | | | | | **36** |  |
| Тема 1. Ознакомление и *определение показателей ассортимента* продовольственных (непродовольственных) товаров. *Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.* | | | | | 12 |  |
| Тема 2. *Оценка качества* продовольственных (непродовольственных) *товаров в соответствии с установленными требованиями*, реализуемых в торговой организации. *Установление градаций качества. Расшифровка, маркировка, контроль режима и сроков хранения товаров.* *Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения.* | | | | | 12 |  |
| Тема 3. Работа со средствами информации. | | | | | 12 |  |
| **ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  *–*  **(по профилю специальности)****итоговая по модулю** | | | | | **36** |  |
| Тема 1. Приобретение умений формировать ассортимент | | | | | 12 |  |
| Тема 2.Приобретение практического опыта оценки товаров. | | | | | 12 |  |
| Тема 3. Работа со средствами информационного обеспечения в торговой организации. | | | | | 12 |  |
| **ПМ – КЭ**  **МДК 03.01 - Э**  **МДК 03.02. - Э**  **УП.03 - Дз**  **ПП.03 - З** | | | | |  |  |
| **Итого по ПМ.03** | | | | | **429** |  |

# УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета:

Кабинета № 105

Оборудование учебного кабинета:

1. Методические шкафы с наглядными пособиями по товароведению потребительских товаров.
2. Плакатница.
3. Магнитно-маркерная доска.
4. Учебные стенды. Технические средства обучения:

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. А.Н. Неверов, Т.И. Чалов, Е.Л. Пехташева, М.: Издательский центр «Академия», 2013
2. Товароведение продовольственных товаров. Г.Г. Дубцов, М.: Издательский центр «Академия», 2014
3. Основы товароведения. Д.И. Брозовский, И.М. Борисенко. М.: Издательство «Экономика» 2008
4. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами. А.М. Новикова
5. Т.С. Голубкина и т.д. М.: Издательский центр «Академия», 2009
6. Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами. А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева. М.: Издательский центр «Академия», 2007
7. Товароведение продовольственных товаров. Г.Н. Кругляков, Г.В. Круглякова, Ростов н/Д Издательский центр «МарТ» 2009

Дополнительные источники:

1. Основы товароведения животноводческого, пушно-мехового и вторичного сырья. Пушкина С.Е. Минск.: Беларусь,2008
2. Товароведение непродовольственных товаров. Яковлев Н.В. М.:Академия,2007
3. Товароведение и экспертиза кожевенной продукции. Иванова В.Я. М.:,2007
4. Товароведение и экспертиза меховых товаров. Беседин А.Н. М.:Академия,2007
5. Основы товароведения животноводческого, пушно-мехового и вторичного сырья. Пушкина С.Е. Минск.: Беларусь,2008
6. Товароведение потребительских товаров. Т.Н. Максимова М.: ИД «ФОРУМ», 2008
7. Товароведение продовольственных товаров. (рабочая тетрадь) Н.С. Никифорова
8. С.А. Прокофьева М.: Издательский центр «Академия», 2014
9. Товароведение продовольственных товаров. (практикум). Н.С. НикифороваМ.: Издательский центр «Академия», 2013
10. Товароведение непродовольственных товаров. (практикум) М.Г. Ильина М.: Издательский центр «Академия», 2013
11. Журналы: Коммерсант, СПРОС.
12. Торговая газета.

**Интернет – ресурсы:**

[www.admin.chita.ru](http://www.admin.chita.ru/) [www.e-zab.ruwww.chita.ru](http://www.e-zab.ru/) [www.chita.gks.ru](http://www.chita.gks.ru/) [www.zabmedia.ru](http://www.zabmedia.ru/) [www.klerk.ru](http://www.klerk.ru/) [www.e-chita.ru](http://www.e-chita.ru/) [www.gosuslugi.ru](http://www.gosuslugi.ru/) [www.chita.gks.ru](http://www.chita.gks.ru/) [www.gost.ru](http://www.gost.ru/) [www.standards.ru](http://www.standards.ru/) [www.tehlit.ru](http://www.tehlit.ru/)

www.snaitovar.ru

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Программа профессионального модуляУправление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, реализуется в течение 9-го и 10-го семестров курса заочного обучения.

Организация учебного процесса и преподавание профессионального модуля в современных условиях должны основываться на инновационных психолого-педагогических подходах и технологиях, направленных на повышение эффективности преподавания и качества подготовки обучающихся. Образовательное учреждение должно располагать материально технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных паспортом модуля. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам. Освоение модуля должно предусматривать:

* + - выполнение обучающимися практических заданий, включая, как обязательный компонент задания с использованием персональных компьютеров;
    - освоение обучающимся программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
    - проведение производственной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Образовательное учреждение должно быть обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Освоение модуля должно обеспечиваться учебно-методической документацией по всем междисциплинарным курсам модуля.

При освоении модуля должны предусматриваться групповые и индивидуальные консультации.

Каждый обучающийся должен иметь доступ к базам данных и библиотечным фондам образовательного учреждения. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет. Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением.

Освоению профессионального модуля должно предшествовать изучение следующих дисциплин:

ОП. 08. «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия»

ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»

МДК.01.01. «Организация коммерческой деятельности»

МДК.01.02. «Организация торговли»

МДК.01.03. «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

В процессе обучения студентов основными формами являются: аудиторные занятия, включающие лекции и практические занятия, а так же самостоятельная работа обучающегося. Тематика лекций и практических занятий соответствует содержанию программы профессионального модуля.

Для успешного освоения профессионального модуля Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами семинаров и практических занятий, учебнометодической литературой, типовыми тестовыми заданиями, ситуационными задачами, инструкционными картами, заданиями и рекомендациями по самостоятельной работе).

Лекции формируют у студентов системное представление об изучаемых разделах профессионального модуля, обеспечивают усвоение ими основных дидактических единиц, готовность к восприятию профессиональных технологий и инноваций, а также способствуют развитию интеллектуальных способностей.

Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Самостоятельная работа студентов проводится внеаудиторных занятий, составляет около 1/2 от общей аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа включает в себя работу с основной и дополнительной литературой, подготовку рефератов и сообщений по выбранной теме, отработку практических умений, и способствует развитию познавательной активности обучающихся, прививает навыки самостоятельного поиска информации, а также формирует способность и готовность к самосовершенствованию, самореализации и творческой адаптации, формированию общих компетенций.

Оценка теоретических и практических знаний студентов осуществляется с помощью тестового контроля, решения ситуационных задач, оценки практических умений. После изучения разделов МДК 03.01. Теоретические основы товароведения предусмотрен дифференцированный зачёт, после МДК.03.02.Товароведение продовольственных товаров и непродовольственных товаров предусмотрен экзамен.

В конце изучения профессионального модуля состоится квалификационный экзамен, кроме того, материалы профессионального модуля Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров включаются в государственную (итоговую) аттестацию по специальности **38.02.04** Коммерция (по отраслям).

Производственную практику (по профилю специальности) необходимо проводить как итоговую (концентрированную) практику по завершению модуля. Основными условиями прохождения производственной практики в данных предприятиях и организациях являются наличие квалифицированного персонала, оснащенность современным технологическим оборудованием.

Руководитель практики от колледжа назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин. В обязанности преподавателя-руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководитель практики студентов от предприятия-базы практики назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

* наличие высшего образования социально-экономического профиля;
* прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

* наличие высшего образования социально-экономического профиля;
* опыт работы в торговых или производственно-коммерческих организациях не менее 3 лет;
* прохождение стажировки в торговых или производственно-коммерческих организациях не реже 1 раза в 3

**5. 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 3.1. Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров. | Исследование состояния потребительского рынка по ассортиментным группам товаров | Наблюдение за ходом выполнения практических заданий.  Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу |
| Формирование торгового ассортимента по результатам анализа ассортиментной политики торговой организации |
| Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности. |
| Расчет показателей ассортимента |
| Выявление факторов, влияющих на ассортимент и качество товаров |
| Определение номенклатуры показателей качества, обеспечивающие безопасность товаров |
| ПК 3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию | Применение нормативных документов по порядку списания товарных потерь. | Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и решения ситуаций, оценка результата.  Тестовый контроль знаний. |
| Расчет количественных потерь: естественной убыли и предреализационных товарных потерь. |
| Планирование мер по предупреждению и сокращению товарных потерь |
| ПК 3.3. Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями | Анализ товарной информации в соответствии с установленными требованиями  Расшифровка маркировки товаров.  Распознавание информационных знаков | Наблюдение за ходом выполнения практических  заданий.  Дифференцированная оценка за исследовательскую работу |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества. | Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности | Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.  Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу |
| Оценка качества и установление соответствия требованиям нормативных документов |
| Определение градаций качества |
| Распознавание и диагностика дефектов товаров |
| ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов. | Выявление факторов, влияющих на сохранение качества и безопасность товаров при транспортировке и хранении товаров | Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата.  Тестовый контроль знаний. Дифференцированная оценка за исследовательскую работу |
| Соблюдение сроков и условий хранения товаров в соответствии с требованиями стандарта Проверка правильности оформления сопроводительных документов при приемке товарных партий |
| ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-  эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями | Соблюдение санитарноэпидемиологических требований к товарам и упаковке | Контроль руководителей практики, за соблюдением правил личной гигиены |
| Прохождение медицинских осмотров и санитарных минимумов |
| ПК 3.7. Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные | Контроль качества и количества товаров | Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. |
| Отбор проб товаров, для оценки и контроля качества |
| ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю | Анализ сопроводительных документов, подтверждающих соответствие товаров, установленным требования ТР. | Наблюдение за ходом выполнения практических заданий и оценка результата. |
|  |  |  |

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** |
| 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | Проявление интереса к будущей профессии | Защита творческих работ, эссе, мультимедийных проектов.  Дифференцированная оценка за индивидуальную работу.  Тестовый контроль знаний. |
| 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области товароведения | Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в ходе решения торговых ситуаций |
| Оценка эффективности и качества выполнения | Наблюдение и контроль деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы |
| 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области товароведных знаний | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач |
| 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Интенсивный поиск необходимой информации | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий |
| 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | Осуществление коммуникаций с сокурсниками, преподавателями и администрацией в ходе обучения | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе решения ситуационных задач |
| 7.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля | Наблюдение за деятельностью обучающегося в ходе выполнения практических заданий |
| 12.Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий. | Совершенствование и мобильность методов работы в товароведной деятельности  Применение профессиональных компетенций | Защита творческих работ |