Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

2021г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от «27» августа 2021г.

_____ О.В.Артюшкина

Утверждаю
Заведующий филиалом

_____ Ю.И.Семакова
«31 » августа 2021г.

Программа профессионального модуля ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров, для *специальности* среднего профессионального образования 38.02.04 «Коммерция (по отраслям)».

Программа разработана в соответствии с ФГОС по специальности СПО 38.02.04 Коммерция (по отраслям) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

Автор: Преподаватель - ВКК Ложкова Ю.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**4**
2.	**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**6**
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**14**
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	**15**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 03.Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ПК 3.1 - 3.8

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и значимость своей профессии , проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2	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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров
ПК 3.1	Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.
ПК3.2.	Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.
ПК 3.3.	Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.
ПК 3.4.	Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов.
ПК3.6	Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.
ПК3.7	Производить измерения товаров и других объектов.
ПК3.8	Работать с документами по подтверждению соответствия, Принимать участие в мероприятиях по контролю

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	• - определения показателей ассортимента; • распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; • оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества; • расшифровки маркировки; • контроля режима и сроков хранения товаров; • соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;
уметь	• применять методы товароведения; • формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; • оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; • рассчитывать товарные потери и списывать их; • идентифицировать товары; • соблюдать оптимальные условия и сроки хранения и транспортирования, санитарно-эпидемиологические требования к ним;
знать	• теоретические основы товароведения: основные понятия, цели, задачи, принципы, функции, методы, основополагающие товароведные характеристики и факторы, влияющие на них; • виды товарных потерь, причины их возникновения и порядок списания; • классификацию ассортимента, товароведные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку; • условия и сроки транспортирования и хранения, санитарно-эпидемиологические требования к ним; • особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

Программа разработана в соответствии с особенностями образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ, с учетом возможностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные директором Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Науки России от 20 апреля 2015 г. № 06-830.

Образование инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организовано совместно с другими обучающимися. Адаптированная программа разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья (нарушения слуха, нарушения двигательной активности, нарушения зрения, соматические заболевания), обучающихся совместно с другими обучающимися в учебной группе по профессии.

Реализация адаптированной программы осуществляется с использованием различных форм обучения, в том числе с использованием дистанционных технологий и электронного обучения. Уровень образования: среднее (полное) общее образование. Опыт работы не требуется

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 372
Из них на освоение МДК 200
В том числе, самостоятельная работа *100*
на практики, в том числе учебную 36
и производственную 36

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.						
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная		
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)				
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ПК 3.1 - 3.8	**Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения**	**91**	**50**	10	X	**16**		**25**	
ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ПК 3.1 - 3.8	**Раздел 2. МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров**	**245**	**150**	22	X	**20**		**75**	
ОК 1 - 4, 6, 7, 12, ПК 3.1 - 3.8	Производственная практика (по профилю специальности), часов	***36***					**36**	**X**	
	Всего:	***372***	***200***		***X***	***36***	***36***	***100***	

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения		***91***
МДК03.01. Теоретические основы товароведения		**50**
Тема 1.1. Содержание товароведения	**Содержание**	**4**
	1. Предмет и содержание товароведения. 2. Понятие товар.	
	3. Свойства товара. 4. Задачи товароведения.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
Тема 1.2. Качество товара	**Содержание**	**6**
	1 Определение качества товара.Показатели качества.	
	2 Определение уровня качества. Дефекты продукции.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Распознавание методов товароведения	2
Тема 1.3. Классификация товаров.	**Содержание**	**4**
	1 Понятие классификации товаров.	
	2 Методы классификации товаров.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**0**
Тема 1.4. Ассортимент товаров.	**Содержание**	**4**
	1 Понятие ассортимента товаров.	
	2 Виды ассортимента.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
Тема 1.5 Стандартизация и сертификация товаров.	**Содержание**	**6**
	1 Понятие стандартизации и сертификации товаров.Задачи стандартизации.	
	2 Виды стандартов и формы стандартизации.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**

	1 Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций	2
Тема 1. 6. Информация о товаре	**Содержание**	**6**
	1 Данные о товаре. Информационные знаки.	
	2 Штриховые коды. Кодирование товара.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**
	1 Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров	2
Тема 1.7. Виды товарных потерь	**Содержание**	**4**
	1 Товарные потери ,виды потерь.	
	2 Причины возникновения потерь. Порядок списания потерь.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
Тема 1.8. **Условия и сроки хранения и транспортировки товара**	**Содержание**	**6**
	1 Транспортировка товара.	
	2 Обеспечение сохранности товаров.Сроки хранения товаров.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**
	1 Решение ситуаций по расчету товарных потерь партии продукции.	2
Тема 1.9. Санитарно-эпидемиологические требования к товарам	**Содержание**	**4**
	1 Требования к товарам с учетом санитарно- эпидемиологических норм..	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	**2**
	1 Расшифровка информации штрих-кода. Установление подлинности товара	2
Тема 1. 10. Организация торговли	**Содержание**	**4**
	1 Розничная торговая сеть.	
	2 Оптовая торговая сеть.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	0
Дифференцированный зачет		2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения Изучение основ товароведения Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов ,презентаций по выбранным темам.		***25***
Учебная практика Раздела 1. МДК 03.01 Теоретические основы товароведения **Виды работ**		**16**

- 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; - применять методы товароведения; - формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент;		
Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		***245***
МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		***150***
Тема 2.1. Состав пищевых продуктов»	**Содержание**	**10**
	1 Химический состав пищевых продуктов. 2 Энергетическая ценность пищевых продуктов	
	3 Качество пищевых продуктов и методы его определения	
	4 Безопасность пищевых продуктов.	
	5 Стандартизация пищевых продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	1 Ознакомление с правилами выборочного контроля и отбором проб по стандартам. Решение ситуаций по применению правил контроля качества партии.	2
Тема 2.2. Основы хранения и консервирования продуктов	**Содержание**	**8**
	1 Процессы происходящие в пищевых продуктах. Режим хранения.	
	2 Консервирование пищевых продуктов. Изменения происходящие в продуктах при хранении.	
	3 Классификация пищевых продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2
	1 Решение ситуаций по определению показателей ассортимента	2
Тема 2.3. Зерномучные товары	**Содержание**	**6**
	1 Ассортимент круп и хлебобулочных изделий.	
	2 Показатели качества. Изделия из хлеба.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Оценка потребительских свойств образцов продовольственных товаров	2

Тема 2. 4. Плоды,овощи и продукты их переработки	**Содержание**	**8**
	1 Характеристика овощей. 2 Классификация овощей.	
	3 Условия хранения. Требование к качеству. 4 Характеристика свежих плодов.	
	5 Классификация свежих плодов. 6 Условия хранения. Требование к качеству.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Определение градаций качества продовольственных товаров.	2
Тема 2.5. **Молоко и молочные продукты**	**Содержание**	**8**
	1 Характеристика молока и молочных продуктов. Классификация молочных продуктов.	
	2 Сыры.	
	3 Факторы, влияющие на качество молочных продуктов. Дефекты.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Определение физических свойств образцов продовольственных товаров	2
Тема 2.6. Мясо и мясные товары	**Содержание**	**10**
	1 Классификация мяса.	
	2 Химический состав и пищевая ценность.	
	3 Изделия из мяса и мясные консервы.	
	4 Маркировка мяса	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Ознакомление с правилами выборочного контроля и отбором проб по стандартам. Решение ситуаций по применению правил контроля качества партии.	2
Тема 2.7. Рыба и рыбные товары	**Содержание**	**10**
	1 Характеристика рыбной продукции. 2 Классификация рыбы.	
	3 Строение тела рыбы. 4 Морепродукты.	
	5 Технология консервирования рыбной продукции.	
	6 Пороки и заболевания	
	7 Упаковка и транспортирование. 8 Хранение	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**0**
Тема 2.8. Сахар и кондитерские изделия	**Содержание**	**10**
	1 Изучение производственной схемы сахара-песка.	

	2 Виды сахара-песка 3 Требования к качеству. Методы и условия хранения.	
	4 Крахмал. 5 Подслащивающие вещества.	
	6 Кондитерские изделия. Классификация	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Изучение маркировки образцов продукции продовольственных и непродовольственных товаров, определение вида информационных знаков.	2
Тема 2.9. Вкусовые продукты	**Содержание**	**4**
	1 Чай, его классификация.	
	2 Кофе и кофейные напитки. Приправы.	
Тема 2.10 Текстильные и швейно-трикотажные товары	**Содержание**	**8**
	1 Текстильные материалы, виды волокон.	
	2 Основа производства материалов для одежды.	
	3 Ассортимент материалов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Оценка потребительских свойств образцов непродовольственных товаров	2
Тема 2.11 Кожевенно-обувные товары	**Содержание**	**14**
	1 Общая характеристика обувных материалов.	
	2 Виды обуви.	
	3 Классификация кожаной обуви.	
	4 Потребительские свойства кожаной обуви.	
	5 Резиновая и полимерная обувь. Валяная обувь.	
	6 Упаковка, транспортирование и хранение обувных товаров.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Определение градаций качества непродовольственных товаров.	2
Тема 2.12 Пушно-меховые и шубные товары	**Содержание**	**18**
	1 Пушно-меховые товары, сырье.	
	2 Классификация пушного полуфабриката.	
	3 Сертификация.	
	4 Свойства пушно-мехового полуфабриката.	
	5 Производство пушно-меховых изделий.	
	6 Классификация, характеристика ассортимента пушно-меховых товаров.	
	7 Требования к качеству.	
	8 Маркировка, упаковка, хранение.	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Решение ситуаций по расчету товарных потерь партии продукции.	2
Тема 2.13 Парфюмерно-косметические и галантерейные товары	**Содержание**	**10**
	1 Классификация и ассортимент парфюмерных товаров. 2 Требования к качеству, маркировка, упаковка, хранение.	
	3 Классификация и ассортимент косметических товаров 4 Требования к качеству косметических товаров, маркировка, упаковка, хранение.	
	5 Текстильная галантерея. Металлическая галантерея. 6 Кожаная галантерея.	
	7 Галантерея из пластмасс и поделочных материалов. 8 Хранение галантерейных товаров.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**2**
	Определение физических свойств образцов непродовольственных товаров	2
Тема 2.14 Бытовые и прочие товары	**Содержание**	**14**
	1 Посудо-хозяйственные товары. 2 Стеклянные и керамические товары.	
	3 Маркировка, упаковка и хранение изделий из стекла и керамики. 4 Металлохозяйственные товары.	
	5 Товары из пластмасс.	
	6 Товары бытовой химии.	
	7 Игрушки, упаковка, маркировка, хранение. 8 Классификация строительных материалов.	
	9 Ассортимент мебели. 10 Классификация игрушек.	
	11 Спорттовары. 12 Ювелирные товары.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**0**
Тема2. 15 Электробытовые товары. Культтовары	**Содержание**	**12**
	1 Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Радиотовары. 2 Требования к качеству.	
	3 Маркировка радиоэлектронных товаров. 4 Бытовые электротехнические товары.	
	5 Проводниковые и электроустановочные изделия.	

	6 Машины для стирки и сушки белья.	
	7 Требования к качеству. 8 Электроприборы для глажения белья.	
	9 Пылесосы и полотеры.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	**0**
Самостоятельная работа при изучении МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Подготовка докладов ,презентаций по выбранным темам. 1.Определение энергетической ценности пищевых продуктов. 2.Изучение строения зерна 3.Изучение производственной схемы сахара-песка 4.Характеристика тропических плодов и овощей. 5.Кофе и кофейные напитки. 6.Изучение ассортимента парфюмерно-косметических средств в торговой сети магазинов города. 7.Изучение ассортимента канцелярских товаров в торговой сети магазинов города.		***75***
Учебная практика раздела 2 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Виды работ - 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		***20***

непродовольственных товаров.	
- **Производственная практика по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости ров** Изучение ассортимента пищевых и непищевых продуктов в торговых точках города. Изучение ассортиментной политики. Изучение порядка формирования ассортимента и факторов ,влияющих на ассортимент. Управление товарными запасами. Овладение навыками приемки поступающих товаров. Изучение вопросов по хранению и транспортировки товаров. Изучение способов выкладки товаров. Изучение необходимой документации.	36
Всего самостоятельных работ	***100***
Всего теоретического обучения	***200***
Итого	***300***
Учебная практика	***36***
Производственная практика	***36***
Всего	***372***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: «Междисциплинарных курсов», оснащенный оборудованием:
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия .

Лаборатории «Товароведения»:
- Торговое оборудование;
- ККТ;
-Весоизмерительное оборудование;
- Мебель торгового зала.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в учебной аудитории предусмотрены:

-увеличение зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов,

-индивидуальное (отдельное) рабочее место студента (ученический стол),

-регулируемые парты с источником питания для индивидуальных технических средств, обеспечивающие реализацию эргономических принципов;

-дверной проем (без порога) 1000 мм;

-дополнительный источник освещения-настольная лампа;

-дополнительный комплект батареек.

Для слабовидящих обучающихся в учебной аудитории предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видео увеличителей для удаленного просмотра.

Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания

Основные источники

1. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для начального профессионального образования. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2018.
2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь для начального профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
3. Новикова А.М. и др. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для начального профессионального образования. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2017.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. – Ростов н/Д: «Феникс», 2017.
5. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для СПО / С.Л. Калачев. - М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2016. - 463 с.
6. Куликова, Н.Р. Основы товароведения: Учебное пособие / Н.Р. Куликова, В.П. Новопавловская, Н.С. Носова. - М.: Альфа-М, ИНФРА-М, 2018. - 336 с.

Дополнительные источники:

1. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

2. Коснырева Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

3. Рыжакова А.В. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник для студентов высших заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии; активность, инициативность в процессе	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Экспертное наблюдение выполнения практических работ Экзамен
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	освоения профессиональной деятельности; наличие высоких результатов при освоении учебных дисциплин и профессиональных модулей; организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; ориентация на обучение в течение всей жизни наличие положительных отзывов по итогам производственной практики	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации и проведения экономической и маркетинговой деятельности	
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные	
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации и проведения экономической и маркетинговой деятельности; оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	
ОК 10 Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и	использование в речи специальных терминов в соответствии со спецификой получаемой профессии;	

письменную речь	отсутствие недостатков в развитии речи	
ОК 12 Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.	соблюдение норм действующего законодательства; учет в профессиональной деятельности обязательных требований нормативных документов, стандартов, технических условий	
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой - определения показателей ассортимента;организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Работать с заявками на товар, выявлять требуемые товары, рассчитывать показатели ассортимента	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК. Экзамен по учебной и производственной практике
ПК3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	оценки качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установления градаций качества;	
ПК 3.4. Классифицировать товары, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	расшифровки маркировки;	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять оформление сопроводительных документов.	контроля режима и сроков хранения товаров;	
ПК3.6 Обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	распознавания товаров по ассортиментной принадлежности;	
ПК3.7 Производить измерения товаров и других объектов.	Уметь взвешивать, измерять товары другими способами количество отпускаемого товара	

ПК3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, Принимать участие в мероприятиях по контролю	соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	

Для осуществления мероприятий итоговой аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной профессиональной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех заявленных компетенций.

С целью определения особенностей восприятия обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ и их готовности к освоению учебного материала предусмотрен входной контроль в форме тестирования.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателями в соответствии с разработанным комплектом оценочных средств по учебной дисциплине, адаптированным к особым потребностям студентов инвалидов и лиц с ОВЗ, в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) В обучении используются карты индивидуальных заданий (и т.д.).

Форма проведения промежуточной аттестации для студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (письменное тестирование, компьютерное тестирование и т.д.) При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Промежуточная аттестация для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ по необходимости может проводиться в несколько этапов, формы и срок проведения которых определяется преподавателем.

В качестве внешних экспертов при проведении промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ привлекаются председатель цикловой комиссии и преподаватель смежной дисциплины.