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

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО
«ТЛК им. Н.И. Кузнецова»
_____ С.И.Ляшок
01 сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ 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

2023 г.

Согласовано
на заседании цикловой комиссии
протокол № 1 от 31 августа 2023 г.
/ О.С. Маслакова/

Утверждаю
заведующий филиалом
_____ Семакова Ю.И.
01 сентября 2023г.

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 на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) 38.02.04. Коммерция (по отраслям) (Приказ Минобрнауки России от 15.05.2014 N 539 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) (Зарегистрировано в Минюсте России 25.06.2014 N 32855)) (ред. от 01.09.2022г).

Разработчик: Федорова Екатерина Владимировна, преподаватель

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 ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО 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 товаровисоответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.
ПК 3.5.	Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению 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, переводить внесистемные единицы измерений в системные.
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 300

В том числе, самостоятельная работа100

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	Промежуточ-ная аттестация
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе					
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Учебная	Производственная		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ОК 01 - 06, 09, ПК 3.1 - 3.8	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	**93**	**50**	10	Х	**18**		**25**	
ОК 01 - 06, 09, ПК 3.1 - 3.8	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	**243**	**150**	22	Х	**18**		**75**	
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	***36***					**36**	**Х**	
	Всего:	***372***	***200***		***Х***	***36***	***36***	***100***	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ.03)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные занятия и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
Раздел 1. Теоретические основы товароведения		***91***
МДК03.01. Теоретические основы товароведения		**50**
Тема 1.1. Содержание товароведения	**Содержание**	**4**
	1. Предмет и содержание товароведения.	4
	2. Понятие товар.	
	3. Свойства товара.	
	4. Задачи товароведения.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**0**
Тема 1.2. Качество товара	**Содержание**	**6**
	1. Определение качества товара. Показатели качества.	4
	2. Определение уровня качества. Дефекты продукции.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1. Распознавание методов товароведения.	2
Тема 1.3. Классификация товаров	**Содержание**	**4**
	1. Понятие классификации товаров.	4
	2. Методы классификации товаров.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**0**
Тема 1.4. Ассортимент товаров	**Содержание**	**4**
	1. Понятие ассортимента товаров.	4
	2. Виды ассортимента.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**0**
Тема 1.5. Стандартизация и сертификация товаров	**Содержание**	**6**
	1. Понятие стандартизации и сертификации товаров.Задачи стандартизации.	4
	2. Виды стандартов и формы стандартизации.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1.Анализ ассортиментной политики розничных торговых организаций.	2
Тема 1. 6. Информация о товаре	**Содержание**	**6**
	1.Данные о товаре. Информационные знаки.	4
	2.Штриховые коды. Кодирование товара.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1.Анализ номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров.	2

Тема 1.7. Виды товарных потерь	**Содержание**	**4**
	1.Товарные потери ,виды потерь.	4
	2. Причины возникновения потерь. Порядок списания потерь.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**0**
Тема 1.8.Условия и сроки хранения и транспортировки товара	**Содержание**	**6**
	1. Транспортировка товара.	4
	2. Обеспечение сохранности товаров. Сроки хранения товаров.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1.Решение ситуаций по расчету товарных потерь партии продукции.	2
Тема 1.9. Санитарно-эпидемиологические требования к товарам	**Содержание**	**6**
	1.Требования к товарам с учетом санитарно- эпидемиологических норм.	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1.Расшифровка информации штрих-кода. Установление подлинности товара.	2
Тема 1. 10. Организация торговли	**Содержание**	**4**
	1. Розничная торговая сеть.	4
	2. Оптовая торговая сеть.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных занятий	**0**
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1. Теоретические основы товароведения. 1. Изучение основ товароведения. 2. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 3. Подготовка к лабораторно-практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. 4. Подготовка докладов,презентаций по выбранным темам.		**25**
Учебная практика раздела 1. Теоретические основы товароведения. **Виды работ** 1. Определения показателей ассортимента; 2. Распознавания товаров по ассортиментной принадлежности; 3. Оценки качества товаров в соответствии с установленнымитребованиями; установления градаций качества; 4. Расшифровки маркировки; 5. Контроля режима и сроков хранения товаров; 6. Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам,упаковке, условиям и срокам хранения; 7. Применять методы товароведения; 8. Формировать и анализировать торговый (или промышленный)ассортимент;		**16**
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.	8
	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 занятий	**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.	6
	2. Консервирование пищевых продуктов. Изменения происходящие в продуктах при хранении.	
	3. Классификация пищевых продуктов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1.Решение ситуаций по определению показателей ассортимента.	2
Тема 2.3. Зерномучные товары	**Содержание**	**6**
	1. Ассортимент круп и хлебобулочных изделий.	4
	2. Показатели качества. Изделия из хлеба.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1. Оценка потребительских свойств образцовпродовольственных товаров.	2
Тема 2.4. Плоды,овощи и продукты их переработки	**Содержание**	**8**
	1. Характеристика овощей.	6
	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 занятий	**2**
	1. Определение градаций качества продовольственных товаров.	2
Тема 2.5. Молоко и молочные продукты	**Содержание**	**8**
	1. Характеристика молока и молочных продуктов. Классификация молочных продуктов.	6
	2. Сыры.	
	3. Факторы, влияющие на качество молочных продуктов. Дефекты.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1. Определение физических свойств образцов продовольственных товаров.	2
Тема 2.6. Мясо и мясные товары	**Содержание**	**10**
	1. Классификация мяса.	8
	2. Химический состав и пищевая ценность.	
	3. Изделия из мяса и мясные консервы.	
	4. Маркировка мяса.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1. 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.	10
	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 занятий	**0**
Тема 2.8. Сахар и кондитерские изделия	**Содержание**	**10**
	1. Изучение производственной схемы сахара-песка.	8
	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 занятий	**2**
	1. Изучение маркировки образцов продукции продовольственных и непродовольственных товаров, определение вида информационных знаков.	2
Тема 2.9. Вкусовые продукты	**Содержание**	**4**
	1. Чай, его классификация.	4
	2. Кофе и кофейные напитки. Приправы.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**0**
Тема 2.10.Текстильные и швейно-трикотажные товары	**Содержание**	**8**
	1. Текстильные материалы, виды волокон.	6
	2. Основа производства материалов для одежды.	
	3. Ассортимент материалов.	
	В том числе практических занятий и лабораторных занятий	**2**
	1. Оценка потребительских свойств образцов непродовольственных товаров.	2
Тема 2.11. Кожевенно-обувные товары	**Содержание**	**14**
	1. Общая характеристика обувных материалов.	12
	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 занятий	**2**
	1. Определение градаций качества непродовольственных товаров.	2
Тема 2.12 Пушно-меховые и шубные товары	**Содержание**	**18**
	1. Пушно-меховые товары, сырье.	16
	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 занятий	**2**
	1. 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.	8
	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 занятий	**2**
	1. Определение физических свойств образцов непродовольственных товаров.	2
Тема 2.14. Бытовые и прочие товары	**Содержание**	**14**
	1. Посудо- хозяйственные товары.	14
	2. Стеклянные и керамические товары.	
	3. Маркировка, упаковка и хранение изделий из стекла и керамики.	
	4. Металло- хозяйственные 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 занятий	**0**
Тема2. 15 Электробытовые товары. Культтовары	**Содержание**	**12**
	1. Бытовая радиоэлектронная аппаратура. Радиотовары.	12
	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 занятий	**0**
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров. Самостоятельная работа при изучении раздела МДК 03.02Товароведение 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 1. Оценка качества товаров и установка их градации качества; 2. Расчет товарных потери и списание их; 3. Идентифицирование товаров; 4. Соблюдение оптимальных условий и сроки хранения итранспортирования, 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.		**20**
Производственная практика по ПМ.03Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров **Виды работ** 1. Изучение ассортимента пищевых и непищевых продуктов в торговых точках города. 2. Изучение ассортиментной политики. 3. Изучение порядка формирования ассортимента и факторов,влияющих на ассортимент. 4. Управление товарными запасами. 5. Овладение навыками приемки поступающих товаров. 6. Изучение вопросов по хранению и транспортировки товаров.		36

7. Изучение способов выкладки товаров. 8. Изучение необходимой документации.	
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

1. Андреева, О.Н. Профессия продавец / О.Н. Андреева. - М.: Дашков и К°, 2020**.** –870с.
2. Мельман, М. Е. Овощи, плоды, вина, соки. Учебник / М.Е. Мельман, Н.Ф. Дубонос. - М.: Экономика, 2020. - 200 с.
3. Товары молочные, жировые, яичные, мясные, рыбные. - М.: Государственное издательство торговой литературы, 2020. - 383 с.
4. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская. - М.: ИКЦ "МарТ", Издательский центр "МарТ", 2020. - 688 с.
5. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н.С. Никифорова. - М.: Academia, 2020. – 288 с.
6. Орленко, Л.В. Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров: Учебное пособие / Л.В. Орленко. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 272 с.
7. Демакова, Е.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: Учебное пособие / Е.А. Демакова. - М.: КноРус, 2020. - 302 с.
8. Камалова, Т.А. Качество и безопасность товаров и услуг / Апробация. 2020. № 7. с. 59-61.
9. Басовский, Л. Е. Управление качеством: Учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: НИЦ Инфра-М, 2020. — 253 с.

10. Рыжков, Е.И., Чудакова, Е.А. Актуальные вопросы обеспечения качества и безопасности потребительских товаров / Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2020. № 1 (6). С. 10-16

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Демакова, Е.А. Товароведение и экспертиза мебельных товаров: Учебное пособие / Е.А. Демакова. - М.: КноРус, 2020. - 302 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Участвовать в формировании ассортимента в соответствии с ассортиментной политикой организации, определять номенклатуру показателей качества товаров.	Работа с заявками на товар, выявление требуемых товаров, расчет показателей ассортимента.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по учебной и производственной практике
ПК3.2. Рассчитывать товарные потери и реализовать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Расчет товарных потерь и реализация мероприятий по их предупреждению или списанию.	
ПК 3.3. Оценивать и расшифровать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Оценка качества товаров в соответствии с установленными требованиями; установление градаций качества.	
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Расшифровка маркировки.	
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортировки товаров, обеспечить их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Контроль режима и сроков хранения товаров.	
ПК3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Распознавание товаров по ассортиментной принадлежности.	
ПК3.7 Производить измерения товаров и других объектов,	Умение взвешивания, измерение товары другими способами количество	

переводить внесистемные единицы измерений в системные.	отпускаемого товара.	
ПК3.8 Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам, упаковке, условиям и срокам хранения;	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Демонстрация интереса к будущей профессии; Активность, инициативность в процессе Соблюдение норм действующего законодательства; Учет в профессиональной деятельности обязательных требований нормативных документов, стандартов, технических условий	
ОК 02.Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Освоение 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 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области управления ассортиментом, оценке качества и обеспечение сохраняемости товаров; Учет в профессиональной деятельности обязательных требований нормативных документов, стандартов, технических условий;	
ОК 04.Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Взаимодействие и работа в коллективе и команде;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Эффективный поиск необходимой информации; Использование различных источников, включая электронные	
ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Соблюдение норм действующего законодательства; Осознанное поведение на основе	

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; Применение стандартов антикоррупционного поведения;	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Использование в речи специальных терминов в соответствии со спецификой получаемой профессии; Отсутствие недостатков в развитии речи.	

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.