

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

2022 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования (далее – СПО), **38.02.04 Коммерция (по отраслям)** (базовой подготовки), входящей в состав укрупненной группы специальностей **38.00.00. Экономика и управление**.

Организация-разработчик: ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

1. Кравченко Анна Владимировна, преподаватель ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

Техническая экспертиза рабочей программы учебного предмета **ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров** пройдена.

Эксперт: Докукина Е.П., методист ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр. 4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр. 5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр. 6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр.23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ стр.25

1. Паспорт программы профессионального модуля

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

Программа профессионального модуля обеспечивает освоение обучающимися видом профессиональной деятельности и формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Профессиональные компетенции (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.

1.2 Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

- определение показателей ассортимента;
- распознавание товара по ассортиментной принадлежности;
- оценки качества товара в соответствии с установленными требованиями, установление градации качества;
- расшифровки маркировки;
- контроля режима и сроков хранения товаров;
- соблюдение 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-эпидемиологических требований 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, товарные характеристики продовольственных и непродовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
- -условия и сроки их транспортировки и хранения, санитарно-эпидемиологических требований к ним;
- особенности товароведения продовольственных и непродовольственных товаров.

В рамках программы профессионального модуля осуществляется **формирование личностных результатов** реализации программы воспитания по специальности:

ЛРв4) Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»;

ЛРв6) Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях;

ЛРв10) Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой;

ЛРв12) Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

1.2 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента – 527 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 382 час;
курсовое проектирование — 20 часов;
самостоятельной работы студента – 145 часов;

производственной практики – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами 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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 10	Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь.
ОК 12	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

Колледж вправе осуществлять реализацию образовательных программ или их частей с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, организуя учебные занятия в виде онлайн-курсов, обеспечивающих для обучающихся независимо от их места нахождения и организации, в которой они осваивают образовательную программу, достижение и оценку результатов обучения путем организации образовательной деятельности в электронной информационно-образовательной среде, к которой предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть Интернет.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов	В том числе в форме практической подготовки	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
				Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося, часов		Учебная, часов	Производственная, часов	
				Всего, часов	в т.ч. 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	
ПК 3.1 – 3.3	Раздел 1. Теоретические основы товароведения	79	48	54	18		25	20			
ПК 3.4 – 3.8	Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров	376	160	256	128		120				
	Производственная практика, часов	72	72								72
	Всего:	527	280	310	146	20	145	20			72

3.2. Содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. МДК 03.01. Теоретические основы товароведения		Всего 79 часов в том числе, практические работы – 18 часов, самостоятельная работа – 25 часов	
Тема 1.1. Товароведение как научная дисциплина	<p>Содержание. Предмет, цели и задачи товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими дисциплинами. Товар как объект коммерческой деятельности. В том числе практическая подготовка.</p>	8 (8)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Распознавание разновидности метода классификации и составление классификации товаров иерархическим методом. В том числе практическая подготовка.</p>	1 (1)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа Сравнительная характеристика основных понятий товароведения Составление схемы «Источники насыщения рынка» Составление конспекта «Сравнительная характеристика методов товароведения»</p>	7	
Тема 1.2. Классификация и кодирование товаров	<p>Содержание Значение и виды классификации товаров. Маркировка и штриховое кодирование. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (8)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Практическая работа Расшифровка структуры штрихового кода отдельных видов продукции Чтение штрих-кодов. . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Самостоятельная работа Составление схемы «Классификация потребительских товаров» Составление схемы «Элементы маркировки и соотношение товарной информации»</p>	2 (1) 4	ОК.5, ОК.10, ОК.12 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
<p>Тема 1.3. Ассортимент товаров</p>	<p>Содержание Виды ассортимента товаров. Принципы управления ассортиментом. Формирование ассортимента товаров. . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Практическое занятие Анализ ассортиментной политики торговых организаций «Магнит». . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Самостоятельная работа. Реферат «Анализ рациональности ассортимента конкретного торгового предприятия»</p>	14 (8) 3 (1) 8	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<p>Тема 1.4. Качество товара</p>	<p>Содержание Определение качества товаров. Понятия, характеризующие качество товаров. Методы, определения значений показателей и оценки уровня качества. Контроль качества товаров. Требования, предъявляемые к качеству товаров. Факторы, влияющие на качество товаров. Управление качеством товаров. Информация о качестве товаров. . В том числе практическая подготовка.</p>	33 (4)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическое занятие. Анализ номенклатуры показателей качества, предусмотренных стандартами для растительного масла, молока. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (8)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа. Составление схемы «Классификация потребительских свойств и показателей качества товаров» Сообщение на тему «Критерии выбора потребительских свойств и показателей качества товаров»</p>	6	
<p>Тема 1.5. Стандартизация и сертификация товаров в РФ</p>	<p>Содержание Стандартизация товаров. Сертификация товаров. Знаки соответствия и качества. Эксплуатационные знаки. . В том числе практическая подготовка.</p>	16 (8)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическое занятие. «Знаки соответствия и качества», «Информационные знаки». . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (1)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			ОК.12
Раздел 2. МДК 03.02. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров		всего 376 часов в том числе, практические работы – 128 часов, самостоятельная работа – 120 час	
Тема 1. Общие сведения о пищевых продуктах	Содержание Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов. Контроль качества и количества товарной партии, понятие проба, выборка. Виды проб. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру. Градации качества: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы. Дефекты: понятие, классификация, диагностика по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения. . В том числе практическая подготовка.	10 (5)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Самостоятельная работа. Самостоятельное изучение материалов по учебнику	4	
Тема 2. Зерномучные товары	Содержание Химический состав крупы. Характеристика круп. Хранение крупы. Производство крупы. Производство муки. Ассортимент муки., хранение, пищевая ценность. Производство, ассортимент, хранение и дефекты макаронных изделий Хлеб. Пищевая ценность, химический состав, формирование качества хлеба в процессе производства. Хранение хлеба. Хлебобулочные изделия. Бараночные изделия. Ассортимент, дефекты, производство. . В том числе практическая подготовка.	10 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Практическая работа Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептическим методом. . В том числе практическая подготовка.	6 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 3. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки	<p>Содержание Свежие овощи. - Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения Свежие плоды - Классификация. Товарное качество свежих плодов и овощей. Общие и специфические показатели качества. Допускаемые отклонения. Условия и сроки хранения Ягоды. Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения Размещение, принципы, правила и способы. . В том числе практическая подготовка.</p>	10 (3)	ОК.12 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Оценка качества плодоовощных товаров. . В том числе практическая подготовка.</p>	6 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>		
Тема 4. Орехоплодные	<p>Содержание Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения Грибы и продукты их переработки Классификация. Строение отдельных групп. Пищевая ценность и химический состав. Условия и сроки хранения. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Оценка качества орехоплодных . . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Самостоятельная работа Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>	4	ОК.5, ОК.10, ОК.12
<p>Тема 5. Кондитерские товары</p>	<p>Содержание Сахар.- Пищевая ценность. Оценка качества, дефекты, условия и сроки хранения. Мёд - химический состав, классификация. Сахаристые кондитерские изделия- . классификация. Пищевая ценность. Условия и сроки хранения .Режим хранения, размещение. Мучные кондитерские изделия - классификация. Пищевая ценность. . В том числе практическая подготовка.</p>	10 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Определение качества картофельного крахмала органолептическим методом. Определение качества сахара-песка органолептическим методом. Определение качества карамели органолептическим методом. Определение качества мед органолептическим методом. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>	6	
<p>Тема 6. Вкусовые товары</p>	<p>Содержание Чай и чайные напитки. Пищевая ценность: свойства и показатели их характеризующие. Оценка качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров. Потери при хранении. Кофе и кофейные напитки . Пищевая ценность: свойства и показатели их характеризующие. Оценка качества вкусовых товаров. Хранение вкусовых товаров. Потери при хранении. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Определение качества соли по органолептическим показателям</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Определение качества растворимого кофе органолептическим методом Определение качества чая и чайных напитков органолептическим методом. . В том числе практическая подготовка.</p>		ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>	4	
<p>Тема 7. Молочные товары</p>	<p>Содержание Молоко питьевое и сливки Состав и потребительские свойства молока. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Условия и сроки хранения молочных продуктов. Потери. Молочные консервы Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Дефекты. Кисломолочные продукты Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Оценка качества молочных продуктов Условия и сроки хранения молочных продуктов. Потери. Творог и твороженные изделия. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Оценка качества молочных продуктов Сыры, потребительские свойства, хранение. Состав, пищевая ценность. Оценка качества молочных продуктов Оценка качества молочных продуктов Дефекты. . В том числе практическая подготовка.</p>	10 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Оценка качества молочных товаров органолептическим методом. «Правила приемки молочных товаров по качеству и количеству. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>	4	
<p>Тема 8. Яйцо и яичные товары</p>	<p>Содержание Яйца куриные Состояние рынка яйца продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яйцепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность. Химический состав и строение яйца. Оценка</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	качества яйца. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Продукты переработки. Требования к качеству. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. . В том числе практическая подготовка.		ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Оценка качества яичных товаров органолептическим методом. Правила приемки яичных товаров по качеству и количеству. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>	4	
<p>Тема 9. Мясо и мясные товары</p>	<p>Содержание Мясо убойного скота Состояние рынка мясных товаров. Классификация. Пищевая ценность, химический и тканевый состав мяса. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Пищевая ценность, химический состав . Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения. Колбасные изделия. Классификация. Пищевая ценность, химический состав . Оценка качества. Дефекты ,условия и сроки хранения. Мясные копчености. Классификация. Пищевая ценность, химический состав .Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения. Мясные консервы. Классификация. Пищевая ценность, химический состав. Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.</p>	10 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Оценка качества мясных товаров органолептическим методом. . В том числе практическая подготовка.</p>	6 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>	6	ОК.5, ОК.10, ОК.12
<p>Тема 10. Рыба и рыбные товары</p>	<p>Содержание Промысловые рыбы-рынка рыбных товаров и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию Охлажденная и мороженая рыба-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; Соленая, пряная и маринованная рыба-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству рыбных товаров; Вяленая и сушеная рыба-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству рыбных товаров; Копченая рыба и балычные изделия из рыбы-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству рыбных товаров; Икра рыбы-химический состав, пищевую ценность, требования к качеству икр. Консервы и пресервы из рыбы-химический состав, пищевая ценность рыбных консервов, изменение их свойств под влиянием различных факторов; дефекты консервов. Нерыбные морепродукты-химический состав, пищевую ценность, требования к качеству товаров; . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Практическая работа Оценка качества рыбных товаров органолептическим методом. . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы.</p>	<p>10 (3)</p> <p>4 (2)</p> <p>4</p>	<p>ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12</p> <p>ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
	Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города		
Тема 11. Масложировые товары	Содержание Растительные масла, производство. Маркировка, условия и сроки хранения. Масло, спреды и топленые смеси. Классификация. Маркировка, условия и сроки хранения требования к качеству. Маргарин. Классификация. Маркировка, условия и сроки хранения. Животные топленые жиры - Порча пищевых жиров. Классификация пищевых жиров. Майонез. Классификация. Маркировка, условия и сроки хранения. требования к качеству. В том числе практическая подготовка.	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Практическая работа Оценка качества жиров органолептическим методом. . В том числе практическая подготовка.	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города	4	
Тема 12 Текстильные товары.	Содержание Текстильные волокна: общие сведения, классификация. Характеристика ассортимента волокон. Классификация пряжи и нитей, дефекты. Понятия ткани. Классы переплетений тканей. Дефекты ткачества. Отделка тканей, потребительские свойства тканей. Ассортимент тканей. Нетканые материалы .Искусственный мех. Ковры и ковровые изделия. . В том числе практическая подготовка.	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Практические работы Определение видов волокон. Изучение этапов производства пряжи и нитей. Анализ классификации нитей и пряжи. Определение видов переплетения. Определение дефектов ткачества. Анализ ассортимента тканей. Определение видов нетканых материалов. Определение видов искусственного меха. Определение видов ковровых изделий. . В том числе практическая подготовка.	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Самостоятельная работа: Определение видов волокон животного происхождения. Изучение этапов производства пряжи и нитей. Анализ классификации нитей и пряжи. Определение видов переплетения. Определение дефектов ткачества. Анализ ассортимента тканей. Определение способов получения нетканых материалов. Определение способов получения искусственного меха. Определение способов получения ковровых изделий.</p>	4	3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
<p>Тема 13 Швейные изделия</p>	<p>Содержание Материалы, применяемые в производстве швейных изделий. Производство швейных изделий. Размерные параметры. Классификация и характеристика ассортимента швейных изделий. . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Практическая работа Изучение материалов для швейных изделий. Изучение производства швейных изделий. Анализ размерных параметров. Рассмотрение ассортимента швейных изделий. Рассмотрение маркировки швейных изделий. . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Самостоятельные работы. Изучение материалов для швейных изделий. Изучение производства швейных изделий. Анализ размерных параметров. Рассмотрение ассортимента швейных изделий. Рассмотрение маркировки швейных изделий. Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p>	8 (3)	<p>ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12</p> <p>ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12</p> <p>ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12</p>

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 14 Трикотажные изделия	<p>Содержание Получение трикотажа, его строение и свойства.Классификация ассортимента трикотажных изделий. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Получение трикотажа, его строение и свойства. Изучение классификации ассортимента трикотажных изделий. Анализ требований к качеству и маркировке. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельные работы. Получение трикотажа. Изучение классификации ассортимента трикотажных изделий. Анализ требований к качеству и маркировке.</p>	4	
Тема 15 Обувные товары.	<p>Содержание Значение обуви. Типография шкур. Сырьё для производства обуви. Производство кож. Классификация кож. Классификация обуви. Дефекты и маркировка обуви. Резиновая обувь. Валеная обувь. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практические работы. Изучение сырья для производства обуви. Изучение производства кож. Анализ классификации кож. Изучение производства обуви. Анализ классификации обуви. Изучение дефектов и маркировки обуви. Изучение резиновой обуви. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Самостоятельные работы. Рассмотрение значения обуви. Изучение сырья для производства обуви. Изучение производства кож. Изучение видов кож. Изучение способов крепления верха и низа обуви. Анализ классификации обуви. Изучение маркировку</p>	4	
<p>Тема 16 Пушно-меховые товары.</p>	<p>Содержание Общие сведения. Классификация пушно–меховых товаров. Классификация пушно–мехового сырья. Типография, съём шкурок и виды изменчивости кожного и волосяного покрова шкурок. Основные виды пушно–мехового сырья. Пушно–меховой полуфабрикат (этапы получения, товарные свойства шкурок). Классификация пушно–меховых изделий. Ассортимент пушно- меховых изделий. Овчинно-шубные изделия. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практические работы. Изучение типографии шкурок. Изучение пушно-меховых полуфабрикатов. Изучение ассортимента пушно-меховых изделий. Изучение овчинно-шубных изделий. Изучение маркировки пушно–меховых изделий. . В том числе практическая подготовка.</p>	6 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельные работы. Изучение типографии шкурок. Изучение способов выделки шкур. Изучение ассортимента женских пушно-меховых изделий. Изучение особенностей овчинно-шубных изделий. Изучение недостатков пушно–меховых изделий.</p>	6	
<p>Тема 17 Стекланные бытовые товары</p>	<p>Содержание Сырьё для производства стекла. Виды силикатных стёкол. Производства стеклянных изделий. Украшение стеклянной посуды. Классификация ассортимента стеклянных бытовых товаров. . В том числе практическая подготовка.</p>	10 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Практические работы. Рассмотрение сырья для производства стекла. Изучение видов силикатных стёкол. Изучение производства стеклянных изделий. Рассмотрение видов украшений стеклянной посуды. Изучение маркировки стеклянной посуды. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа Рассмотрение сырья для производства хрустального стекла. Изучение видов силикатных стёкол. Изучение машинного способа производства стеклянных изделий. Рассмотрение видов украшений хрустальной посуды. Изучение маркировки стеклянной посуды.</p>	4	
<p>Тема 18 Керамические бытовые товары</p>	<p>Содержание Виды керамики, отличительные свойства. Производство фарфоро – фаянсовой посуды. Виды украшений. Классификация ассортимента фарфоро – фаянсовой посуды. Дефекты, маркировка. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа Изучение видов керамики. Изучение производства фарфоро – фаянсовой посуды. Изучение видов украшений. Изучение дефектов фарфоро – фаянсовой посуды. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Изучение видов фарфора. Изучение производства фаянсовой посуды. Изучение видов украшений. Рассмотрение ассортимента фарфоро – фаянсовой посуды. Изучение маркировки фарфоро – фаянсовой посуды.</p>	4	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
			ОК.5, ОК.10, ОК.12
Тема 19 Хозяйственные товары на основе пластмасс	<p>Понятие о пластмассах, свойства. Способы получения. Классификация пластмасс. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практические работы. Изучение свойств пластмасс. Изучение классификации пластмасс. Изучение видов пластмасс.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Изучение свойств пластмасс. Изучение классификации пластмасс. Изучение видов пластмасс.</p>	4	
Тема 20 Металло – хозяйственные товары	<p>Содержание Понятие о металлах. Классификация металлической посуды. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практические работы. Рассмотрение видов металлов, для изготовления посуды. Изучение видов столовых приборов. Изучение видов кухонных хозяйственных принадлежностей. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
	<p>Самостоятельная работа: Рассмотрение видов металлов, для изготовления посуды. Изучение ассортимента металлической посуды. Изучение видов столовых приборов. Изучение видов кухонных хозяйственных принадлежностей.</p>	4	ОК.12
Тема 21 Бытовые химические товары	<p>Содержание Моющие средства. Лакокрасочные материалы. Клеевые материалы. Чистящие средства. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (6)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практические работы. Изучение видов моющих средств. Изучение видов лакокрасочных материалов. Изучение видов клеевых материалов. Изучение видов чистящих средств. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Изучение состава моющих средств. Изучение состава красящих составов. Изучение состава казеинового клея. Изучение состава чистящих средств.</p>	4	
Тема 22 Строительные материалы	<p>Содержание Строительные материалы из древесины. Минеральные и вяжущие материалы. Стеновые и кровельные материалы и изделия. Материалы для облицовки и отделки. Материалы для полов и остекления. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (6)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практические работы.</p>	6 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	Изучение видов строительных материалов из древесины. Изучение видов кровельных материалов Изучение видов обоев Изучение видов полов. . В том числе практическая подготовка.		10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Самостоятельная работа: Изучение видов вяжущих материалов. Изучение сырьевого состава кирпича. Изучение особенностей виниловых обоев. Изучение видов остекления	4	
Тема 23 Мебельные товары	Содержание Материалы для производства мебели. Классификация ассортимента мебели. . В том числе практическая подготовка.	8 (6)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Практические работы. Изучение материалов, используемые при производстве мебели. . В том числе практическая подготовка.	4 (2)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	Самостоятельная работа: Ознакомление со способами производства мебели. Рассмотрение ассортимента мебели по назначению.	4	
Тема 24 Бытовые электротовары и домашние машины	Содержание . Проводниковые и электроустановочные изделия. Осветительные приборы. Электронагревательные приборы. Электробытовые машины. . В том числе практическая подготовка.	8 (6)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
	<p>Практические работы. Изучение устройства электроустановочных изделий. Изучение устройства осветительных приборов. Изучение устройства электронагревательных приборов. Изучение устройства электробытовых машин. . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Самостоятельная работа: Изучение видов электроустановочных изделий. Изучение видов источников света. Изучение видов электронагревательных приборов. Изучение видов стиральных машин.</p>	6 (2)	ОК.12 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
<p>Тема 25 Парфюмерные товары</p>	<p>Содержание Сырьё для производства. Классификация ассортимента. . В том числе практическая подготовка.</p> <p>Самостоятельная работа.</p> <p>Практические работы. Рассмотрение сырья для производства парфюмерных товаров. Изучение производства парфюмерных товаров. Анализ ассортимента парфюмерных товаров.</p> <p>Самостоятельная работа: Рассмотрение сырья для производства парфюмерных товаров. Изучение производства парфюмерных товаров. Анализ ассортимента парфюмерных товаров.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
<p>Тема 26 Косметические товары</p>	<p>Содержание Гигиеническая косметика. декоративная косметика. Туалетное мыло. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2,

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
	<p>Практическая работа. Изучение состава гигиенической косметики. Изучение состава декоративной косметики. Изучение состава туалетного мыла.</p>	6 (4)	ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12 ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Изучение видов зубных паст. Изучение видов туши для ресниц. Изучение состава туалетного мыла</p>	4	
<p>Тема 27 Ювелирные товары</p>	<p>Содержание Материалы ювелирного производства (камни, металлы).Способы обработки и закрепления камней. Классификация ассортимента ювелирных изделий. Клеймение и качество ювелирных изделий. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практическая работа. Изучение видов драгоценных металлов. Изучение способов обработки камней. Изучение клеймения ювелирных изделий. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (4)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Изучение свойства золота. Изучение способов крепления камней. Изучение ассортимента поделочных камней. Изучение клеймения ювелирных изделий.</p>	4	
<p>Тема 28</p>	<p>Содержание</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Игрушки	Классификация ассортимента игрушек. . В том числе практическая подготовка.		10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Практические работы. Изучение ассортимента игрушек. Рассмотрение потребительских свойств игрушек. . В том числе практическая подготовка.</p>	4 (4)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Изучение сырья для производства игрушек. Рассмотрение требований к безопасности современных игрушек</p>	4	
Тема 29 Музыкальные товары	<p>Содержание Классификация музыкальных инструментов. . В том числе практическая подготовка.</p>	8 (3)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12
	<p>Самостоятельная работа: Изучение сырья для производства музыкальных инструментов.</p>	4 (4)	ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
	Курсовая работа выполняется в процессе изучения МДК 03.01 и МДК 03.02	20	
	Самостоятельная работа Выполнение индивидуальных заданий по темам курсовой работы	20	
Производственная практика (по профилю специальности)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ приемки товаров по количеству и качеству; ▪ составления договоров; ▪ установления коммерческих связей; ▪ соблюдения правил торговли; ▪ выполнения технологических операций по подготовке товаров к продаже, их выкладке и реализации; ▪ эксплуатации оборудования в соответствии с назначением и соблюдением правил охраны труда 	72	
	ВСЕГО	527	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие кабинета спец. дисциплин, мастерской торгово - технологического оборудования.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- торговые горки, витрины, вешала, кассовое и весовое оборудование, торговый инвентарь.

Технические средства обучения:

- муляжи товаров;
- нормативные документы;
- торговые документы.

4.1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

- 1 Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018.
- 2 Дзахмишва И.Ш., Балаева СИ., Блиева М.Р. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. -М.: ИТК «Дашков и К», 2017
- 3 Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019.
- 4 Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров / Вилкова С.А., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2017.
- 5 Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018.
- 6 Ходыкин А.П., Ходыкин А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник, 3-е изд. -М: ИТК «Дашков и К», 2016

Дополнительные источники:

1. Бадаева СИ., Дзахмишева И.Ш., Блиева М.В. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие, 2-е изд. – М.: НТК «Дашков и К», 2011
2. Березина В.В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: Лабораторный практикум. -М.: ИТ К «Дашков и К», 2017
3. Дзахмишена И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров:

- Учебное пособие, 2-е изд., доп. и перераб.-М.: «Дашков и К», 2018
- 4.Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник -М.: ИТК «Дашков и К», 2017
- 5.Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова ЮС. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник, 4-е изд., доп-М.: ИТК «Дашков и К», 2019
- 6.Колобов СВ., Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей: Учебное пособие-М: ИТК «Дашков и К», 2018
- 7.КришгафовичВ.И.Товароведениеиэкспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум, 2-е изд. -М.: ИТК «Дашков и К», 2017
- 8.Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Учебное пособие. -М.: ИТК «Дашков и К»,2019
- 9.Страхова С.А Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. -М.: «Дашков и К», 2018
- 10.Таблицы химического состава российских продуктов. Справочник / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛипринт, 2018
- 11.Ходыкин А.П,ЛяшкоА.А.,ВолошкоН.И.идр. Товароведение непродовольственных товаров:Учебник, 3-еизд., испр. -М.:ИТК «Дашков и К», 2017

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с основной профессиональной образовательной программой. Перед изучением модуля обучающиеся изучают следующие дисциплины: Экономика, Информатика, Право, Основы исследовательской деятельности.

Реализация профессионального модуля предполагает проведение учебной практики по профилю специальности, которая проводится концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

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.	Планировать, осуществлять и обосновывать ассортиментную политику предприятия	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3. 2.Рассчитывать товарные потери и реализовывать мероприятия по их предупреждению или списанию.	Обосновывать основные методы предотвращения товарных потерь	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3. 3.Оценивать и расшифровывать маркировку в соответствии с установленными требованиями.	Демонстрировать умения расшифровывать маркировку товаров	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3. 4.Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	Демонстрировать умения оценивать качество товаров	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3. 5.Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	Демонстрировать применение основных правил оформления сопроводительных документов и умений организации сохранности товаров	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3. 6.Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	Обосновывать необходимость использования и соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.

ПК 3. 7.Производить измерения товаров и других объектов, переводить внесистемные единицы измерений в системные.	Демонстрировать умения переводить внесистемные единицы измерения в системные	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.
ПК 3. 8.Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю.	Демонстрировать умения работы с документами	Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 10. Логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь	- демонстрация способности логически верно, аргументировано и ясно излагать устную и письменную речь в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий	- демонстрация использования нормативных документов	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике