

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И
ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ
(заочная форма обучения)

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. Постникова Танзиля Шайхуллаевна 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»

Рассмотрена на заседании методического совета ЧПОУ «Магнитогорский колледж современного образования»

протокол № 6 от «27» июня 2022 г.

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 сохранности 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)**.

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 сохранность, 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:

ЛР 1) Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;

ЛР 2) Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;

ЛР 3) Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья;

ЛР 4) Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности;

ЛР 5) Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, системы значимых социальных и межличностных отношений, личностных, регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в процессе целенаправленной двигательной активности, способности их использования в социальной, в том числе профессиональной, практике;

ЛР 6) Готовность самостоятельно использовать в трудовых и жизненных ситуациях навыки профессиональной адаптивной физической культуры;

ЛР 7) Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в трудовых и жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры;

ЛР 8) Способность использования системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции, в спортивной, оздоровительной и физкультурной деятельности;

ЛР 9) Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;

ЛР 10) Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

ЛР 11) Умение оказывать первую помощь при занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

ЛР 12) Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной;

ЛР 13) Готовность к служению Отечеству, его защите;

ЛР 14) Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

ЛР 15) Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

1.2 Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки студента – 527 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 31 час;
курсовое проектирование — 20 часов;
самостоятельной работы студента – 446 часов;
производственной практики – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОХРАНЯЕМОСТИ ТОВАРОВ.

2.1. Объем профессионального модуля

| Вид учебной работы | Объем часов |
|--|-------------|
| Объем образовательной программы учебной дисциплины: | 527 |
| в том числе в форме практической подготовки | 280 |
| Во взаимодействии с преподавателем (всего) | 81 |
| Теоретическое обучение(в т.ч. в форме практической подготовки) | 31(31) |
| Практические занятия(в т.ч. в форме практической подготовки) | 30 (30) |
| Контрольная работа | 1 |
| Курсовое проектирование | 20 |
| <i>Самостоятельная учебная работа</i> | 446 |
| Промежуточная аттестация – в форме экзамена (квалификационного) | |

2.2. 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

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. аудиторные занятия час | в т.ч., практические занятия час | 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 | 16 | 6 | 5 | 63 | 20 | | |
| ПК 3.4 – 3.8 | Раздел 2. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров | 376 | 160 | 65 | 25 | 25 | 311 | | | |
| | Производственная практика, часов | 72 | 72 | | | | | | | 72 |
| | Всего: | 527 | 280 | 81 | 31 | 30 | 446 | 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, формированию которых способствует элемент программы |
|---|---|-------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. МДК 03.01. Теоретические основы товароведения | | | Всего 16 часов в том числе, практические работы – 5 часов, самостоятельная работа – 48 часов |
| Тема 1.1. Товароведение как научная дисциплина | Содержание. Предмет, цели и задачи товароведения. Взаимосвязь товароведения с другими дисциплинами. Товар как объект коммерческой деятельности. В том числе практическая подготовка. | 3(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 Распознавание разнообразия методов классификации и составление классификации товаров иерархическим методом. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа Сравнительная характеристика основных понятий товароведения Составление схемы «Источники насыщения рынка» Составление конспекта «Сравнительная характеристика методов товароведения» | 10 | |
| Тема 1.2. Классификация и кодирование товаров | Содержание Значение и виды классификации товаров. Маркировка и штриховое кодирование.. В том числе практическая подготовка. | 3(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 Расшифровка структуры штрихового кода отдельных видов продукции Чтение штрих-кодов.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа Составление схемы «Классификация потребительских товаров» Составление схемы «Элементы маркировки и соотношение товарной информации» | 9 | |
| Тема 1.3. Ассортимент товаров | Содержание Виды ассортимента товаров. Принципы управления ассортиментом. Формирование ассортимента товаров.. В том числе практическая подготовка. | 3(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 |
| | Практическое занятие Анализ ассортиментной политики торговых организаций «Магнит».. В том числе | 1(1) | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, ПК. 3.2, ПК.3.3, ПК3.4, ПК 3.5, |

| 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 |
|---|--|-------------|--|
| непродовольственных товаров | | | |
| 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. Видьпроб. 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. | 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 |
| | Самостоятельная работа. Самостоятельное изучение материалов по учебнику | 5 | |
| 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 хлебаб процессе производства. Хранение хлеба. Хлеба-булочные изделия. Бараночные изделия. Ассортимент, дефекты,производство..В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Практическая работа Определение качества хлеба и хлебобулочных изделий органолептическим методом.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| Тема 3. Свежие овощи, плоды, грибы, и продукты их переработки | 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 | 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 |

| 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 |
|---|---|-------------|--|
| | состав. Условия и сроки хранения Размещение, принципы, правила и способы.. В том числе практическая подготовка. | | |
| | <p>Практическая работа Оценка качества плодоовощных товаров.. 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 Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p> | 5 | |
| 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> | 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>Практическая работа Оценка качества орехоплодных.. 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 Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p> | 5 | |
| Тема 5. Кондитерские товары | <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> | 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>Практическая работа</p> | 1(1) | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, |

| 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 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> | | 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> | 5 | |
| <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> | 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>Практическая работа Определение качества соли по органолептическим показателям Определение качества растворимого кофе органолептическим методом Определение качества чая и чайных напитков органолептическим 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: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p> | 5 | |
| <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</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 |

| 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>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> | | |
| | <p>Практическая работа Оценка качества молочных товаров органолептическим методом. «Правила приемки молочных товаров по качеству и количеству.. 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: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p> | 5 | |
| <p>Тема 8. Яйцо и яичные товары</p> | <p>Содержание Яйца куриные Состояние рынка яйца продуктов его переработки. Классификация. Использование яйца и яичепродуктов в общественном питании. Пищевая ценность. Химический состав и строение яйца. Оценка 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.</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>Практическая работа Оценка качества яичных товаров органолептическим методом. Правила приемки яичных товаров по качеству и количеству.. 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: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p> | 5 | |
| <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.</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, |

| 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>Мясные полуфабрикаты. Классификация. Пищевая ценность, химический состав . Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Колбасные изделия. Классификация. Пищевая ценность, химический состав. Оценка качества. Дефекты ,условия и сроки хранения.</p> <p>Мясные копчености. Классификация. Пищевая ценность, химический состав. Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Мясные консервы. Классификация. Пищевая ценность, химический состав. Оценка качества. Дефекты, условия и сроки хранения.</p> <p>Практическая работа Оценка качества мясных товаров органолептическим методом.. В том числе практическая подготовка.</p> <p>Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города</p> | <p></p> <p>1(1)</p> <p>5</p> | <p>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>Тема 10. Рыба и рыбные товары</p> | <p>Содержание Промысловые рыбы-рынка рыбных товаров и источники поступления товаров на рынок; нормативную документацию</p> <p>Охлажденная и мороженая рыба-химический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов;</p> <p>Соленая, пряная и маринованная рыбахимический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству рыбных товаров;</p> <p>Вяленая и сушеная рыбахимический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству рыбных товаров;</p> <p>Копченая рыба и балычные изделия из рыбахимический состав, пищевую ценность рыбных товаров, изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству рыбных товаров;</p> <p>Икра рыбахимический состав, пищевую ценность, требования к качеству икр. Консервы и пресервы из рыбы-химический состав, пищевая ценность рыбных консервов,</p> | <p>1(1)</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 |
|---|---|-------------|--|
| | изменение их свойств под влиянием различных факторов; дефекты консервов. Нерыбные морепродукты химический состав, пищевую ценность, требования к качеству товаров;. В том числе практическая подготовка. | | |
| | Практическая работа Оценка качества рыбных товаров органолептическим методом.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города | 5 | |
| 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. | 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 |
| | Практическая работа Оценка качества жиров органолептическим методом.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа: Работа с конспектами лекций и методической литературой. Подготовка к выполнению практической работы. Изучение ассортимента товаров на торговых предприятиях города | 5 | |
| 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. | 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 |

| 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 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.</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: 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> | 5 | |
| <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> | 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>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> | 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>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> | 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 |
| <p>Тема 14</p> | <p>Содержание</p> | 1(1) | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, |

| 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 |
|---|--|-------------|--|
| Трикотажные изделия | Получение трикотажа, его строение и свойства. Классификация ассортимента трикотажных изделий.. В том числе практическая подготовка. | | 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</p> Получение трикотажа, его строение и свойства. Изучение классификации ассортимента трикотажных изделий. Анализ требований к качеству и маркировке.. В том числе практическая подготовка. | 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>Самостоятельные работы.</p> Получение трикотажа. Изучение классификации ассортимента трикотажных изделий. Анализ требований к качеству и маркировке. | 5 | |
| Тема 15 Обувные товары. | <p>Содержание</p> 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. | 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>Практические работы.</p> 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. | 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>Самостоятельные работы.</p> 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 | 5 | |
| Тема 16 Пушно-меховые товары. | <p>Содержание</p> 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 | 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 |

| 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 |
|---|--|-------------|--|
| | том числе практическая подготовка. | | |
| | <p>Практические работы. Изучение типографии шкурки. Изучение пушно-меховых полуфабрикатов. Изучение ассортимента пушно-меховых изделий. Изучение овчинно-шубных изделий. Изучение маркировки пушно-меховых изделий.. 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>Самостоятельные работы. Изучение типографии шкурки. Изучение способов выделки шкур. Изучение ассортимента женских пушно-меховых изделий. Изучение особенностей овчинно-шубных изделий. Изучение недостатков пушно-меховых изделий.</p> | 5 | |
| <p>Тема 17 Стекланные бытовые товары</p> | <p>Содержание Сырьё для производства стекла. Виды силикатных стёкол. Производства стекланных изделий. Украшение стеклнной посуды. Классификация ассортимента стекланных бытовых товаров.. 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>Практические работы. Рассмотрение сырья для производства стекла. Изучение видов силикатных стёкол. Изучение производства стекланных изделий. Рассмотрение видов украшений стеклнной посуды. Изучение маркировки стеклнной посуды.. 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 Рассмотрение сырья для производства хрустального стекла. Изучение видов силикатных стёкол. Изучение машинного способа производства стекланных изделий. Рассмотрение видов украшений хрустальной посуды. Изучение маркировки стеклнной посуды.</p> | 5 | |
| <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> | 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>Практическая работа</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, |

| 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 керамики. Изучение производства фарфоро – фаянсовой посуды. Изучение видов украшений. Изучение дефектов фарфоро – фаянсовой посуды.. В том числе практическая подготовка. | | ПК.3.6 3.7, ПК.3.8, ОК.5, ОК.10, ОК.12 |
| | Самостоятельная работа: Изучение видов фарфора. Изучение производства фаянсовой посуды. Изучение видов украшений. Рассмотрение ассортимента фарфоро – фаянсовой посуды. Изучение маркировки фарфоро – фаянсовой посуды. | 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 |
| Тема 19 Хозяйственные товары на основе пластмасс | Понятие о пластмассах, свойства. Способы получения. Классификация пластмасс.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Практические работы. Изучение свойств пластмасс. Изучение классификации пластмасс. Изучение видов пластмасс. | | 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: Изучение свойств пластмасс. Изучение классификации пластмасс. Изучение видов пластмасс. | 5 | |
| Тема 20 Металло – хозяйственные товары | Содержание Понятие о металлах. Классификация металлической посуды.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Практические работы. Рассмотрение видов металлов, для изготовления посуды. Изучение видов столовых приборов. Изучение видов кухонных хозяйственных принадлежностей.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа: Рассмотрение видов металлов, для изготовления посуды. Изучение ассортимента металлической посуды. Изучение видов столовых приборов. Изучение видов кухонных хозяйственных принадлежностей. | 5 | |
| Тема 21 Бытовые | Содержание | 1(1) | ЛР 4, ЛР 6, ЛР 10, ЛР 12, ПК.3.1, |

| 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 |
|---|--|-------------|--|
| химические товары | Моющие средства. Лакокрасочные материалы. Клеевые материалы. Чистящие средства.. В том числе практическая подготовка. | | 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> | 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: Изучение состава моющих средств. Изучение состава красящих составов. Изучение состава казеинового клея. Изучение состава чистящих средств.</p> | 5 | |
| 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> | 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>Практические работы. Изучение видов строительных материалов из древесины. Изучение видов кровельных материалов Изучение видов обоев Изучение видов полов.. 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: Изучение видов вяжущих материалов. Изучение сырьевого состава кирпича. Изучение особенностей виниловых обоев. Изучение видовостекления</p> | 5 | |
| Тема 23 Мебельные товары | <p>Содержание Материалы для производства мебели. Классификация ассортимента мебели.. 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>Практические работы. Изучение материалов, используемые при производстве мебели.. 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: Ознакомление со способами производства мебели. Рассмотрение ассортимента мебели по назначению.</p> | 5 | |

| 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 24 Бытовые электроприборы 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, ОК.12 |
| | Практические работы. Изучение устройства электроустановочных изделий. Изучение устройства осветительных приборов. Изучение устройства электронагревательных приборов. Изучение устройства электробытовых машин.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа: Изучение видов электроустановочных изделий. Изучение видов источников света. Изучение видов электронагревательных приборов. Изучение видов стиральных машин. | 5 | |
| Тема 25 Парфюмерные товары | Содержание Сырьё для производства. Классификация ассортимента.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа. Практические работы. Рассмотрение сырья для производства парфюмерных товаров. Изучение производства парфюмерных товаров. Анализ ассортимента парфюмерных товаров. | 2(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: Рассмотрение сырья для производства парфюмерных товаров. Изучение производства парфюмерных товаров. Анализ ассортимента парфюмерных товаров. | 5 | |
| Тема 26 Косметические товары | Содержание Гигиеническая косметика. декоративная косметика. Туалетное мыло.. В том числе практическая подготовка. | | 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. Изучение состава гигиенической косметики. Изучение состава декоративной косметики. Изучение состава туалетного мыла. | | 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: Изучение видов зубных паст. Изучение видов туши для ресниц. Изучение состава | 5 | |

| 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 |
|---|---|-------------|--|
| | туалетного мыла | | |
| Тема 27 Ювелирные товары | 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. | | 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. Изучение видов драгоценных металлов. Изучение способов обработки камней. Изучение клеймения ювелирных изделий.. В том числе практическая подготовка. | | 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: Изучение свойства золота. Изучение способов крепления камней. Изучение ассортимента поделочных камней. Изучение клеймения ювелирных изделий. | 5 | |
| Тема 28 Игрушки | Содержание Классификация ассортимента игрушек.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Практические работы. Изучение ассортимента игрушек. Рассмотрение потребительских свойств игрушек.. В том числе практическая подготовка. | | 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: Изучение сырья для производства игрушек. Рассмотрение требований к безопасности современных игрушек | 5 | |
| Тема 29 Музыкальные товары | Содержание Классификация музыкальных инструментов.. В том числе практическая подготовка. | 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 |
| | Самостоятельная работа: Изучение сырья для производства музыкальных инструментов. | 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 |
| | Курсовая работа выполняется в процессе изучения МДК 03.01 и МДК 03.02 | 20 | |

| 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 |
|---|---|-------------|---|
| | 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.

Техническиесредстваобучения:

- 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., Ходыкина А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: Учебник, 3-е изд. -М: ИТК «Дашков иК»,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 иэкспертиза плодов и овощей: Учебное пособие-М: ИТК «Дашков иК», 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. |

| | | |
|--|--|--|
| ПКЗ. 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. |
| ПКЗ. 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 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 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 практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике |